

Objekttyp: **Issue**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **50 (1941)**

Heft 27

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

N^o 27

Basel, 3. Juli 1941

FACHORGAN FÜR DIE HOTELLERIE UND DEN FREMDENVERKEHR

N^o 27

Bâle, 3 juillet 1941

INSERATE: Die einspaltige Nonpareille oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbjährlich Fr. 8.50, vierteljährlich Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins



Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag

Fünftägiger Jahrgang
Cinquantième année

Paraît tous les jeudis

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames Fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr.; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de destination. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85 | Redaktion u. Expedition: Gartenstrasse No. 112, Basel | TELEPHON No. 27934 | Rédaction et Administration: Gartenstrasse No. 112, Bâle | Compte de chèques postaux No. V 85

Die Visitenkarte des Hotels

Manchmal ist das Wirtshaus noch mehr als die Kirche die Nase im Gesicht des Ortes. Dem Fremden zeigen die Gasthöfe auf den ersten Blick, welchen Geistes die Menschen in einem Städtchen sind. Die Hotels gelten erst recht als die Visitenkarte ihrer Stadt. Mancher Reisende beurteilt eine Grosstadt zunächst einmal nach den Hotels, die den Bahnhofplatz umgeben. Das ist ein sehr oberflächlicher Massstab, aber wer benutzt ihn nicht im Tempo des Verkehrs? So wird nicht selten auch ein Baderort, eine Kurstadt nicht nur nach ihren Quellen, Bädern und Trinkhallen beurteilt, die der Gast erst allmählich schätzen lernt, sondern nach den Hotels und Pensionen, die das Kurviertel umsäumen.

Hotel, Gasthof und Wirtshaus zusammengenommen sind die Visitenkarte des ganzen Landes. Sie stehen besonders sichtbar vor dem Besucher, der willkommen geheissen und zum Verweilen geladen werden soll.

Beim Hotel ist alles Visitenkarte. Das Gesicht des Concierge und die Mütze des Portiers, der Blumenstrauß vor dem Eingang, die Geräumigkeit der Halle und die Stille des Schreibzimmers, das schneeweisse Tischuch im Speisesaal und der Teppich in den Gängen, der Bilderschnitt im Zimmer und der Zustand der Lüftungseinrichtung.

Die Aufmerksamkeit des Hotelbesizers konzentriert sich heute auf eine besondere Art der Visitenkarte. Er wird seinen Gästen das Selbstverständliche bieten, aber er wird das Aussergewöhnliche des Hauses mehr in jene Dinge legen, die allen zugute kommen. Vielleicht wird er an eine Tradition seines Hauses anknüpfen, das schon seit Jahrzehnten besteht und berühmte Stammgäste aufnahm. Wie es das Hotel der Direktoren und der Minister gibt, das Hotel der zur Stadt reisenden Landwirte, das Familienhotel, das Hotel der Geschäftsreisenden mitten in der City, so gibt es im Gebirge das Hotel der Sportsleute mit seinen Einrichtungen zum Unterbringen der Sportgeräte mit Bierstube und Tanzbar. Mitten hinein in die neue Sachlichkeit der Unterkunft legt das moderne Hotel die anziehenden kleinen Nebenräume, in denen etwas von einer neuen Herzlichkeit zu Hause ist. Hier ist es der behagliche Kelder mit hölzernen Tischen und Wänden voller Aquarelle und Karikaturen, dort die nach Landesbrauch gefälschte Weinstube, die im währschaftlichen Stil eingerichtete Bierklaus.

Die Kunst der Selbstempfehlung läuft auf unwägbar Dinge hinaus, auf jenen Bereich, in dem sich der Übergang von der Technik zur Kunst vollzieht. Jedes Hotel ist eine Firma, ein kaufmännischer und technischer Betrieb. Aber unzählige Fragen der geistigen Bequemlichkeit, der liebenswürdigen Wachheit, des guten Geschmacks sind da mit eingeschlossen. Das Hotel kann seinen Namen durch scheinbar unabsichtliche Leistungen und Eigenschaften zur Berühmtheit steigern. Der Mensch unserer Tage ist unberechenbar in seinen kleinen Entscheidungen, in seiner Wahl zwischen Einzelgängertum und Masse, zwischen Ruhe und Zerstreuung. Er mag Übertreibungen nicht, aber er empfindet Zutrauen zu einer Einkehrsstätte, die von der Dürftigkeit ebenso weit entfernt ist wie von der Längeweile.

Freuden und Leiden des Hotelberufes

Anton R. Badrutt

(Nachdruck verboten)
Anlässlich einer Afrikareise besuchte der damalige englische Kronprinz (Prinz von Wales) auch Ägypten. Ende Mai startete seine Heirat in einem kleinen Flugzeug mit seinem Piloten in Khartum zum Flug nach Assouan, wo wir ihn im Grand-Hotel empfangen mussten. Sieben Einsitzer, gesteuert von englischen Offizieren, begleiteten den Kronprinzen. Sie landeten gegen Mittag auf dem primitiven Flugplatz in der Wüste in der Nähe von Assouan. Es war ein sehr heisser Tag (42 Grad im Schatten). Trotz der grossen Hitze erkundigte sich der Kronprinz Edward nach dem Golfplatz, welcher in der Wüste angelegt war. Er spielte während einer Stunde Golf. Von dort aus begab er sich in einem Auto zum grossen Staudamm, verbat sich jedoch jegliche Begleitung. Der englische Chef-Ingenieur wurde telefonisch über den hohen Besuch informiert und begegnete dem Kronprinzen auf dem Gerüst. Damals wurde der Staudamm noch um 12 Meter erhöht. Der Aufstieg auf die Gerüste wäre für Unbefugte verboten gewesen. Edward liess sich die Bauarbeiten zeigen und nahm die Einladung des Ingenieurs zu einer Tasse Tee in seinem Bungalow an. Erst gegen 6 Uhr abends traf der Prinz im Hotel ein, wo ihn die Offiziere erwarteten. Am nächsten Tag nahmen dann auch der

„Verlangen Sie Liste der Privatzimmer!“

Diese ermunternde Einladung, die wiederum eine ganze Reihe von Verkehrsprospekten zielt, hat einige unserer Mitglieder auf den Plan gerufen, die zum Teil in recht temperamentvollen Zuschriften diese Zusatzpropaganda für Privatunterkunft als den Interessen des Hotelgewerbes zuwiderlaufend erachten. Sie erblicken darin auch eine den Bestrebungen zur Regelung der Privatziemervermittlung gänzlich entgegenlaufende Massnahme und halten sich ferner darüber auf, dass sich ausgerechnet Verkehrsvereine, deren Mittel in einem beträchtlichen Umfang aus Hotelbeiträgen stammen, zum Schildhalter einer unerwünschten Konkurrenz machen.

Eine von uns unternommene Rundfrage bei Verkehrsvereinen und Hotelbetrieben hat nun allerdings ergeben, dass die Meinungen über die hier einzuschlagende Taktik sehr stark auseinandergehen. Die Bemühungen, die lokalen Verkehrsorganisationen finanziell möglichst reichlich zu dotieren, hat dazu geführt, den Kreis der Mitglieder stark zu erweitern, wobei besonders auch die Vermieter von Zimmern und Ferienwohnungen zum Beitritt ermuntert wurden. Die unausbleibliche Folge davon war dann, dass diese Gruppe von neuerworbenen Vereinszugehörigen ihrerseits auch gewisse Forderungen an die Verkehrsbureaux stellten und dabei speziell eine gewisse Werbung mit offiziellem Anstrich für sich beanspruchten. So kam es, dass in zahlreichen Ortsprospekten neben den dort ansässigen Hotelbetrieben und Pensionen gleichzeitig auch die Ferienwohnungen und Adressen von Zimmervermietern aufgeführt sind, oder dass die einzelnen Werbeschriften wenigstens die eingangs zitierte Aufforderung enthalten, die Liste der Privatzimmer einzuverlangen.

Auf unsere Veranlassung hin hat der Verband schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren die Angelegenheit auch anlässlich seiner Generalversammlung diskutiert, doch konnte man sich auch in diesem Fachkollegium nicht auf eine gemeinsame Richtlinie einigen. Dagegen haben sich einzelne Kur- und Verkehrsvereine in durchaus positivem Sinne zur Sache geäußert. Nach ihrer Auffassung ist es besser, den Stier gleich bei den Hörnern zu packen und das lokale Verkehrsbüro mit der zentralisierten Zimmervermittlung zu betrauen, anstatt der

privaten Zimmervermittlung einfach den unkontrollierten Lauf zu lassen. Diese Zusammenfassung bei der in Verkehrsangelegenheiten zuständige Stelle habe einmal den Vorzug, dass diese über Umfang und Art der privaten Beherbergung aus erster Quelle informiert sei und daraus im Interesse des ganzen Ortes die nötigen Schlüsse ziehen könne. Bekanntlich kennt man nur im Kanton Graubünden eine amtliche Erhebung über die in Privathäusern als zahlende Gäste eingemieteten Ferienleute, während man andernorts nur auf Schätzungen angewiesen ist.

Dann vermöge das Verkehrsbüro die Zimmervermittlung auch in geordnete Bahnen zu lenken, indem die dort eingehenden Anfragen individuell behandelt und erledigt werden. Bei der Beantwortung der Anfragen und der Zustellung des vorhandenen Prospektmaterials könne der Interessent unaufrichtig beeinflusst und veranlasst werden, seine Ferienpläne nochmals einer Revision zu unterziehen. So wird z. B. versucht, kurzfristige Gäste zu einem Hotelaufenthalt zu ermuntern. Ergibt sich aus der Anfrage ferner, dass der Wunsch nach einem Privatquartier mehr einer Laune oder Modeströmung entspringt, so kann durch sachgemässe Orientierung noch mancher Ferientag umgestimmt werden, sodass er sich dann schlussendlich doch für Ferien im Hotel entschliesst. Auch lässt sich dann zugunsten des Hotels argumentieren, wenn es sich zeigt, dass die Nachfrage nach Privatquartieren nur aus preislichen Überlegungen und in der irrthümlichen Meinung erfolgte, dieses sei unter allen Umständen vorteilhafter und billiger.

Ferner wird von den Befürwortern der Privatziemervermittlung durch das Verkehrsbüro noch geltend gemacht, dass in diesem Falle von den Wohnungsinhabern auch entsprechende finanzielle Leistungen zur Mittragung der gesamten Werbekosten erhoben werden, die sich nicht nur auf den Beitrag an den Verkehrsverein beschränken. Die Zimmer- oder Wohnungsvermieter werden im Falle der Vermittlungstätigkeit der Verkehrsorganisation verhalten, zusätzliche Propagandabeiträge zu entrichten, die sich nach der Anzahl der erzielten Logiernächte richten. Dadurch wird ein besserer Ausgleich in der Belastung aller von der körperlichen Organisation profitierenden Betriebe und Privaten erreicht.

Würde die Zimmervermittlung überall so erfolgen, wie es die Befürworter einer gemein-

Inhaltsverzeichnis:

Seite 2: Lockerung der Verfügung über die Einschränkung des Fleischverbrauches — Der „Hotel“-Begriff im Sinne der rechtlichen Schutzmassnahmen — Kleine Chronik — Aus den Sektionen — Fachliteratur. Seite 3: Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen — Saisonereignisse — Büchertisch.

Mitgliederbewegung — Mouvement des membres

Neuanmeldungen Demandes d'admission	Betten Lits
Frau Margret Härli, Hotel Isla, Arosa	35
Hr. Alexander Vögeli, Hotel Helvetia, Interlaken	25
Hr. Emil Früh, Hotel Terminus, Küblis	8
M. O. Jan-Baur, Hotel Belmont, Lausanne	25
Hr. H. Mürner-Urech, Hotel Rössli, Meiringen	27
Société des Hôtels de Villars, Hôtels Villars-Palace, Muveran et Bellevue, Villars s/O.	420

schaftlichen Unterkunftsliste schildern, nämlich im Sinne dieses Ausgleichs und in Berücksichtigung der berechtigten Interessen der Hotellerie, dann wäre es allerdings auch um die Hotelfrequenzen besser bestellt. Die vorstehend dargelegten Vorteile der Zusammenarbeit, die übrigens beim Leiter des Verkehrsbüros viel Takt und geschicktes Abwägen der Verhältnisse erfordern, beanspruchen nun allerdings nicht Allgemeingültigkeit. Es fehlt nicht an Beispielen, da die Privaten, die mit der gewerbmässigen Beherbergung von Ferienleuten dem Gastgewerbe doch eine empfindliche Konkurrenz bereiten, die zahlreichen Einrichtungen eines Fremdenortes und dessen Werbeapparat kräftig beanspruchen, ja sogar ungebührlich ausnützen, die finanzielle Obsorge um deren Unterhalt aber ohne innere Hemmungen den lieben Mitbürgern überlassen.

Die saubere Lösung und den Ausweg aus diesem Dilemma vermag daher wohl nur die von uns angestrebte gesetzliche Regelung der Vermietung möblierter Zimmer in Fremdenverkehrsgebieten zu bringen. Sie verspricht einen besseren Ausgleich zwischen gegenseitigen Rechten und Pflichten, nimmt aber auch darauf Rücksicht, wer die Gästebeherbergung als Beruf oder nur als erwünschten Nebenerwerb betreibt. Im übrigen stehen unsere Spalten zur Verfügung, sofern Kenner der Materie ihre Erfahrungen zum besten geben oder gangbare Vorschläge unterbreiten wollen.

Masaryk, Doumergue, Präsident von Frankreich, Rudyard Kipling, Bernhard Shaw, John Knittel, Robert Hichens und viele andere. — Ich habe hier einige dieser Namen aufgeführt, um zu zeigen, dass ein Hoteldirektor mit Leuten jeder Klasse zusammenkommt und mit ihnen verkehren muss. Ein grosser Vorteil für einen Hoteldirektor sind gute Nerven, damit er auch in den schwierigen Situationen ruhig Blut bewahren kann. Im Hotel trifft man eben viele Arten von Gästen. Diese haben oft alle möglichen und unmöglichen Wünsche und Anliegen. In meiner ganzen Karriere habe ich mich nie von einem Gaste insultieren lassen, mir allerdings auch immer Mühe gegeben keine Insultation zu provozieren. Immerhin ging es nicht immer reibungslos ab. Bei der Ankunft der Gäste überwachte ich auch in Ägypten deren Empfang und half bei grossem Andrang mit. So stand ich eines Morgens hinter dem Receptionspult, als ein Gast, der mit einem Forfait Cook reiste, direkt auf mich zukam und mich wie folgt wirklich anbrüllte: „Ich weiss, dass Reisende, die durch Cook bestellen und im voraus ein Depot hinterlegen, immer die schlechtesten Zimmer erhalten. Ich nehme das für mich reservierte Zimmer nicht an und werde mich bei Cook noch dazu beschweren“. Der Mann bezahlte den Höchstpreis und wir hatten ihm auch eines der besten Zimmer reserviert. Auf dem Tisch stand sogar ein grosser Strauss Rosen mit meiner Visitenkarte. Ich sagte zu dem Herrn in sehr höflichem Tone, dass ich ihm gerne das Zimmer zeigen lasse, sollte er mit diesem nicht zufrieden sein, könnte er immer noch reklamieren. Über meine Worte regte sich der Gast noch mehr

auf und sagte, er möge das Zimmer nicht anschauen, hingegen wolle er den Direktor sprechen, um sich über mein unerhörtes Gebahren zu beschweren. Ich schlug ihm vor, sich in diesem Falle direkt an den Generaldirektor der Gesellschaft zu wenden, welcher um 9 Uhr in seinem Bureau sei. Der Herr ging wütend ins Frühstückszimmer, nachdem er mir noch meine Entlassung vorausgesagt hatte. Er liess sich dann um 9 Uhr beim Generaldirektor melden. Sie können sich nun sein verdutztes Gesicht vorstellen, als er beim Eintritt ins Bureau den, seiner Ansicht nach, frechen Angestellten plötzlich als Generaldirektor vor sich sah. Das gute Frühstück hatte aber seine Nerven beruhigt! Ich bat ihn, mit mir zu kommen, damit ich ihm persönlich sein Zimmer zeigen könne. Der Gast konnte sich dann über sein Benehmen mir gegenüber nicht genug entschuldigen, und er hat sich nachher bei Cook sehr lobend über unser Hotel ausgesprochen.

Dass ein Direktor oft in eine schwierige Lage kommen kann, möchte ich Ihnen an einigen Beispielen beweisen und zeigen, wie man sich durch ruhige Überlegung herausziehen kann. Als Howard Carter, welcher für Lord Carnarvon die Ausgrabungen im Tal der Könige in Luxor leitete, das Grab des Tut-Ank-Amun entdeckte, erlebten wir eine Rekordsituation. Die ganze Aristokratie von Europa und die amerikanischen Geldmagnaten kamen nach Luxor. Zugleich waren über 30 Korrespondenten der Weltzeitungen anwesend, um letztere über die entdeckten Schätze zu orientieren und Original-Photographien einzusenden. Die ägyptische Regierung war empört,

Lockerung der Verfügung über die Einschränkung des Fleischverbrauches

Seit der Einführung von fleischlosen Tagen sind nun einige Wochen verflossen und das mit dieser Massnahme angestrebte Ziel, Verminderung des Fleischkonsums, ist, wie es sich nun zeigt, erreicht worden. Die Nachfrage nach Fleisch hat sich dem verminderten Angebot angepasst. Die hohen Viehpreise sind eher wieder im Zurückgehen. Mit Genugtuung wird der Konsument erkennen, dass die ihm auferlegte Einschränkung von Nutzen war, indem die Haufe der Vieh- und Fleisch-Waren abgestopft werden konnte. Wenn sich nun aber bereits wieder Stimmen regen, man sollte einen fleischlosen Tag aufheben, weil die Viehpreise im Zurückgehen seien, so halten wir eine solche Massnahme als verfrüht. Die Folge der Aufhebung eines fleischlosen Tages wäre doch nur die, dass Anlass zu neuen Preistreibern auf dem Viehmarkt geschaffen würde. Eine Aufhebung käme zudem wohl nur vorübergehend in Frage, da durch den Abbau des Viehbestandes infolge Futtermittelmangel zukünftig mit einem dauernden Unterangebot von Vieh im Vergleich zur normalen Nachfrage nach Fleisch zu rechnen ist. Wie die letzte Viehzählung vom April 1941 zeigte, ist gegenüber dem Vorjahre der Rindviehbestand um 110,000 Stück oder um 6,5% kleiner, der Schweinebestand um 196,200 Stück oder um 20,5% vermindert worden.

Aus diesem Grunde ist es wenig ratsam, vorübergehend wieder einen fleischlosen Tag aufzuheben, nachdem die Einführungs-schwierigkeiten überwunden sind und mit einer baldigen neuen Fleischkonsum-einschränkung gerechnet werden muss. Wenn zeitlich einmal ein Überangebot von Vieh vorhanden ist, so ist es zweckmässiger, den Überschuss zu konservieren, um ihn dann bei Knappheit dem Konsum zuführen zu können. Wichtig ist aber, dass durch die Verbrauchseinschränkung und Konsumlenkung das spekulative Ansteigen der Preise auf alle Fälle verhindert wird.

Hingegen erschien es als zweckmässig, eine Lockerung der Verfügung Nr. 17 über die Einschränkung des Fleischverbrauches anzustreben, namentlich in bezug auf Art. 5, nach welchem es bisher den

kollektiven Haushaltungen untersagt war, Mahlzeiten mit mehr als einem üblichen Fleischgericht anzubieten und zu verabreichen, wobei ebenfalls Fisch unter dieses Verbot fielen. Es zeigte sich nämlich, dass der Fischkonsum sehr stark zurückging, weil der Gast an nichtfleischlosen Tagen eine Fleischplatte bevorzugte anstelle von Fisch als Hauptplatte. Aus Kreisen der Fischerei kamen wegen dieser bewirkten Drosselung des Fischkonsums Klagen an die Amtsbehörden, und gleichzeitig gelangte auch der Schweizer Hotelier-Verein zusammen mit den übrigen gastgewerblichen Organisationen an das Kriegsernährungsamt mit dem Gesuche um Revision dieses Artikels. Namentlich wurde dabei angestrebt, dass auch wiederum Fleisch in gehackter Form als Vorspeise in einem Menu, dessen Hauptplatte ein Fleischgericht ist, zugelassen wird, um so die Restenverwertung zu ermöglichen.

Wie wir bereits in der letzten Nummer mitteilen konnten, hat das Eidg. Kriegsernährungsamt die vorgebrachten Wünsche gutgeheissen und durch eine Verfügung vom 24. Juni (siehe Seite 3) neue Bestimmungen festgelegt, die dahingehen, dass die Verabreichung einer Vorspeise bestehend aus Fischen oder andern Kaltblütern oder aus gehacktem Fleisch in Form von Einlagen bis auf weiteres wieder gestattet ist, wenn auch die Hauptspeise des Menus eine Fleischplatte enthält. An fleischlosen Tagen darf hingegen gehacktes Fleisch auch als Vorspeise in keiner Form verabreicht werden.

Gleichzeitig hat das Eidg. Kriegsernährungsamt auf unsere Befürwortung den 1. August 1941 (Freitag) als nichtfleischloser Tag erklärt. An diesem Tag ist daher die Abgabe, das Austragen, der Bezug und der Genuss von Fleisch und Fleischwaren gestattet.

Sodann hat das Eidg. Kriegsernährungsamt auch die bisherigen Bestimmungen dahin gelockert, dass das Austragen von Fleisch und Fleischwaren am fleischlosen Freitag dem Geschäftsinhaber bis auf weiteres von 18 Uhr an gestattet ist. Diese Bestimmungen sind am 1. Juli 1941 in Kraft getreten.

lungen müssen daran scheitern, dass kein Hotel im Sinne der Verordnung vorliegt, anders als die Schuldnerin von vornherein nicht Anspruch auf Hotelschutzmassnahmen erheben kann. Sie beruft sich darauf, dass bei Anwendung des nun aufgehobenen BB vom 21. Juni 1935 und früherer Erlasse das darin vorgesehene Pfandnachsverfahren auch dem Eigentümer einer Liegenschaft zugebilligt wurde, die nur teilweise und nicht einmal notwendig zum grösseren Teil dem Hotelbetrieb diene. Indessen gelangte man bereits hinsichtlich des Pfandnachsverfahrens dazu, den hotelbetriebsfremden Teil von den besondern Schätzungsregeln, wonach die Höhe der vom Hotelgrundstück gebotenen Pfandhöhe zu bestimmen war, auszunehmen.

Indessen ist es grundsätzlich überhaupt nicht gerechtfertigt, das Ausnahmerecht, als was sich der Hotelschutz darstellt, anders als solchen Schutz an sich nicht teilhaftigen Betrieben ebenfalls zugute kommen zu lassen, wenn diese sich mit einem Hotel auf einer Liegenschaft oder auf mehreren gesamthaft verpfändeten Liegenschaften vereinigt finden. Es möchte daran gedacht werden, solchenfalls den Wertanteil des Hotels an der ganzen Liegenschaft festzustellen und die Hotelschutzmassnahmen für einen entsprechenden Teilbetrag der Pfandlastungen in Betracht zu ziehen. Damit könnte aber der Schuldner in der Regel nicht vor einem Entzug des Hotels geschützt werden. Es bleibt daher nichts anderes übrig, als entweder die Hotelschutzmassnahmen für den ganzen Betrag der Pfandschulden zu gewähren oder dann sie überhaupt zu verweigern. Und da es grundsätzlich nicht angeht, die den Hotelgeheimtümern zugebilligte Bevorzugung über den Hotelbetrieb hinaus zu erstrecken, kommt jenes nur in Frage, wenn die Liegenschaft hauptsächlich dem Hotelbetrieb dient.

Wo aber, wie im vorliegenden Falle, ein Hotel integrierender Bestandteil eines vorwiegend aus anderen Betrieben (Mietwohnungen und einer Grossgarage) bestehenden Gebäudekomplexes ist, kann der Hotelschutz nicht in Anspruch genommen werden. Vorbehalten mag immerhin die Frage bleiben, wie es zu halten sei, wenn eine ursprüngliche ganz oder hauptsächlich als Hotel hergerichtete und verwendete Liegenschaft erst später zum Teil dieser Benutzung entfremdet wurde, allenfalls wegen als vorübergehend erachteter Schwierigkeiten des Hotelbetriebs.

(„Die Praxis des Bundesgerichtes“, Mai 1941)

Kleine Chronik

Leichtbier aus Molke

In Zusammenarbeit mit dem deutschen Ernährungsministerium werden vom deutschen Braugewerbe seit längerer Zeit Versuche angestellt, um ein neues bierähnliches Volksgetränk zu schaffen. Eines dieser Verfahren nimmt die bei der Verarbeitung der Milch zum

Käse anfallende Molke zum Ausgangspunkt. Die Molke enthält in hohem Masse Milchzucker und Säuren (daneben Eiweiss und Mineralstoffe). Nach dem neuen Verfahren lassen sich diese Nährstoffe zu einem sehr wohlsmekenden und bekömmlichen Getränk verarbeiten. Die Molke liefert nämlich karamellartige Stoffe, deren Geruch und Geschmack an Malz erinnern. Bei dem neuen Molkenbier wird jedoch nicht ausschliesslich Molke verwendet, sondern nur ungefähr 40% des Malzes ersetzt. Das Getränk ist alkoholarm und kann deshalb als „Leichtbier“ bezeichnet werden. Während es nur 1,5% Alkohol enthält, ist es reich an Extraktstoffen. Geschmack, Geruch, Aussehen, Vollmundigkeit und Schaumhaltigkeit kommen dem Bier sehr nahe.

Die Versuche sind jetzt bereits soweit gediehen, dass in einigen Brauereien Probenbude durchgeföhrt werden. Da die Molke nicht über lange Strecken transportiert werden kann, kämen für die Herstellung nur Brauereien in Frage, die sich in der Nähe von Käsereien befinden. Das neue Getränk soll, wie der Zeitungsdiens des Reichs-nährstandes“ mittelt, neben dem Bier als Volksgetränk zu niedrigem Preise ausgedient werden.

Fremdenverkehr als Prüfungsfach

Die von der Reichsgruppe Fremdenverkehr, der Hochschule für Welthandel in Wien und der Stadt Wien gemeinsam eingerichteten Reichshochschulkurse für Fremdenverkehr an der Hochschule für Welthandel in Wien laufen nunmehr bereits im 4. Semester; trotz der kriegsbedingten Verhältnisse auch innerhalb der Univer-sitäten ist die Hörerzahl ständig im Steigen begriffen und bewegt sich zur Zeit um etwa 100 bis 120 Personen.

Die Kurse umfassen jeweils 2 Semester, an deren Abschluss eine Prüfung steht. Doch auch für diejenigen Studierenden, die diese Sonderprüfung nicht ablegen, ist namentlich die Möglichkeit geschaffen worden, ihre in den Kursen erworbenen Kenntnisse durch ein Abschlusszeugnis bestätigt zu bekommen.

Durch eine kürzliche Verfügung ist nun auch der Fremdenverkehr als Prüfungsfach innerhalb der Prüfung zum Diplom-Handelslehrer und Diplomkaufmann an der Hochschule für Welthandel anerkannt worden. Die Studierenden können hiernach innerhalb ihres Hochschul-examens eine Sonderprüfung über Fragen des Fremdenverkehrs ablegen.

Hotel für Schauspieler

In Innsbruck wurde für die Mitglieder des Landtheaters Tirol-Vorarlberg ein Hotel gepachtet; fünfzig Zimmer wurden an die Schauspieler vermietet, wobei der Mietzins je nach der Höhe der Gage abgestuft ist; weitere Zimmer dieses Schauspieler-Hotels werden an durchreisende und gastierende Künstler abgegeben.

Personalcubrik

Ehrung eines Verbandsveteranen

Mit dem 22. Juni erreichte Herr Kursekretär Ad. Röchelied in Luzern sein 80. Altersjahr. Immer noch in jugendlicher Frische versieht der stets lebenswüchtige und dienstbereite Herr Röchelied sein Amt mit gewissenhafter Treue wie seit Jahrzehnten. Früher Hotelier von Rigi-Kaltbad und des Hotels Schweizerhof in Schaffhausen, brachte er in sein Amt als Kursekretär wertvolle Erfahrungen. Niemand vermutet hinter Herrn Röchelied, der noch in seinem gewohnten Eilschritt die Quais von Luzern durchschreitet, einen Achtzigjährigen. Als tüchtiger Berggänger best. er noch im letzten Sommer den Tiflis. Zu seinen Ehren sang ihm im Kurpavillon, den er mit Hingebung betreute, der Männerchor Frohsinn das schöne Lied „Le vieux Chalet“ von Bovet. Möge es dem lieben Freunde- und Veteranen vergönnt sein, noch recht viele Jahre, wenn auch nicht mehr im Amte, so doch im Ruhezustand, im Kreise seiner Töchter das Leben zu geniessen. J. W.

Aus den Sektionen

Sektion Interlaken

Die Mitglieder unserer Sektion besammelten sich am vergangenen Freitag, den 27. Juni, im Hotel Harder-Minerva zu ihrer 31. ordentlichen Generalversammlung. Ihr oblag die Erledigung der statutarischen Jahresgeschäfte, sowie die Stellungnahme zu den Traktanden der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins, die am 3. und 4. Juli in Lausanne stattfand.

Nach der einstimmigen Aufnahme der HH. K. Krebs, Leiter des Hotel-Restaurant & Strandbad Neuhaus, und Alex. Voegeli, Besitzer des Hotel Helvetia, erstattete der Vorsitzende, Herr Direktor Schenk, Grand Hotel Victoria-Jungfrau, mündlich Bericht über die Vereinstätigkeit im abgelaufenen Jahre; letztere war, trotz der nachteiligen Auswirkungen der veränderten Verhältnisse, recht vielseitig und nicht immer leicht. Denn, je mehr sich der Weltkrieg in die Länge zieht und infolgedessen der internationale Reiseverkehr unterdrückt bleibt, desto zahlreicher tauchen Fragen und Probleme auf, denen das Hotengewerbe nicht achtlos gegenüberstehen kann; diese berühren ebenso sehr die Gegenwart als die Zukunft, welche dermalen beide einzig durch das wachsende Verständnis seitens der Behörden für die grosse Bedeutung des Gast- und Wirtschaftsgewerbes als Glied der nationalen Volkswirtschaft, bzw. durch die sich aus dieser Erkenntnis ergebenden Schutzmassnahmen, erhellt und zuversichtlicher gestaltet wird.

Nach der üblichen Ehrung der verstorbenen Mitglieder: Frauen Wwe. A. Brunner, Hotel du Pont und Wwe. R. Reinhard, alt Hotelière, sowie der HH. C. Bieri, Post, Hotel Weisses Kreuz, und Dr. Fr. Michel, alt Nationalrat, dessen vielseitiges Wirken im Interesse der Hotellerie und des Kurplatzes Interlaken besonders verdankt wurden, ermahnte der Redner die Anwesenden trotz finanzieller und beruflicher Schwierigkeiten den Mut zum Durchhalten und den Glauben an ein Wiedererstehen des Hotel-

und Gastgewerbes nicht zu verlieren. Er schloss damit seinen interessanten Rückblick, den die Versammlung zustimmend zur Kenntnis nahm.

Im Anschluss daran genehmigten die Anwesenden die vom Vereinskassier, Herr J. Werder, Hotel Royal, abgelegte Jahresrechnung pro 1940, sowie den Voranschlag pro 1941. Dergleichen sanktionierten sie die Jahresrechnung des Offiz. Kurkomitees pro 1939/40 gemäss den Anträgen der Revisoren.

Die umfangreiche Traktandenliste der Delegiertenversammlung, über deren Inhalt eingehend der Vorsitzende orientiert gab, nur wenig Anlass zu Diskussionen. Die Versammlung erklärte sich durchwegs mit den Anträgen des Zentralvorstandes einverstanden und bezeichnete als ihre offiziellen Vertreter für diese Tagung die HH. W. Hofmann und Dir. Schenk.

Das Traktandum Wahlen fand eine rasche Erledigung. In verdankenswerter Weise stellten sich die bisherigen Vorstandsmitglieder und die Revisoren erneut der Versammlung für weitere zwei Jahre zur Verfügung; die Anwesenden wählten hierüber sich erneut und bestätigten mit Akklamation die Bisherigen in ihren Funktionen. An Stelle des wegen Geschäftsaufgabe zurücktretenden Hrn. Hs. Häslar, Hotel Alpenblick, dessen langjährige Mitarbeit im Vorstand vom Vorsitzenden bestens verdankt wurde, tritt neu in den Vorstand Herr H. Stoffer, Direktor des Hotel Metropole und Monopol, Interlaken.

Die Versammlung nahm sodann noch zustimmend Kenntnis von den Bemühungen des Vorstandes, in Zusammenarbeit mit dem hiesigen Betriebsrat eine vermehrte Zulassung von Kaffee an die Gastwirtschaftsbetriebe, sowie von der getroffenen Vereinbarung mit dem Wirtverein in Sachen Mahlzeitenpreise.

Unter „Verschiedenem“ erkundigte sich Herr Th. Häcki, Hotel Simplan, über das Schicksal des hiesigen Kursaals. Seitens der HH. Dir. Schenk und W. Hofmann wurde auf die gegenwärtigen Verhandlungen hingewiesen, welche die Erhaltung und spätere Weiterführung des Kursaals als führende Unterhaltungsstätte des engern und weiteren Kurgebietes zum Ziele haben. Die Versammlung nahm von diesen Ausführungen gerne Kenntnis und beauftragte den Vorstand, dieser Angelegenheit seine volle Aufmerksamkeit zu schenken und, falls je nötig, sich mit andern Interessenten für die Erhaltung des Kursaals als Treffpunkt unserer Gäste zu verwenden. H. R.

Basler Hotelier-Verein

Die Mitglieder-Versammlung vom 30. Juni fasste sich unter dem Vorsitz von Herrn Präsident Lutz besonders eingehend mit den Traktanden der bevorstehenden Delegiertenversammlung des Zentralvereins. Den Anträgen des Zentralvorstandes wird durchwegs zugestimmt. Dabei wurde der bestimmten Erwartung Ausdruck verliehen, dass u. a. die Allgemeinverbindlichkeit der Hotelpreise auch auf die Appartementshäuser Anwendung finde, da deren Preispolitik einer dringenden Regelung bedürfte. Im weiteren gaben die Ratifizierungsmassnahmen Anlass zu einer lebhaften und aufschlussreichen Diskussion, wobei man besonders der weiteren Gestaltung der Kaffeeationierung mit grösster Sorge entgegenblickt. Da die Mehrzahl der Betriebe entgegen der beherrschenden Meinung keine Kaffeevorräte angelegt hat, sondern den Bedarf fortlaufend einkauft, hatte die scharfe Beschränkung eine schwere Einwirkung auf den Kaffeeauschank zur Folge, die manche Betriebe noch härter trifft als der Umsatzrückgang bei den Mahlzeiten, der eine Folge der eingeführten Mahlzeitenkarte war. Das Gastgewerbe ist sich durchaus bewusst, dass die Lebensmittelpreise in den Vorräten angepasst werden muss, aber es erwartet von den zuständigen Amtsstellen eine der Praxis besser angepasste und elastischere Handhabung der Rationierungsmassnahmen unter Vermeidung einer allzu schematischen Ordnung.

Bei der gegenwärtigen warmen Witterung mehren sich die Verstösse gegen die Verdunkelungsvorschriften, indem unachtsame Gäste, welche bei offenem und ungeschütztem Fenster schlafen wollen, in der Nacht gedanklos das weisse Licht andrehen, das dann ungehindert ins Freie dringt. Es ist unerfindlich, wieso der Hotelier für derartige Verstösse mitverantwortlich gemacht wird, nachdem nun doch dem letzten Bürger die Verdunkelungsvorschriften geläufig sein müssen. Der Verein wird für seine Mitglieder Anschläge drucken lassen, durch welche die Gäste auf die geltenden Anordnungen des passiven Luftschutzes aufmerksam gemacht und sie für die Folgen von Übertretungen haftbar erklärt werden. Die Versammlung nahm mit Befriedigung davon Kenntnis, dass vermehrtes Leben in den Basler Verkehrsbereichen kommen wird, nachdem es gelang, die wichtigsten vakanten Chargen in dieser Organisation wieder mit kompetenten Persönlichkeiten zu besetzen. Angesichts der Anstrengungen, die von anderen Schweizerstädten unternommen werden, und die übrigens auch von Erfolg begleitet sind, darf Basel nicht weiter hinteranstehen und in bezug auf den inländischen Reiseverkehr nur als „Abgangsstation“ fungieren.

Hotelier-Verein Davos

In seiner Generalversammlung vom 28. Juni wählte der Verein Herrn Andreas Gredig, Hotel Fiéla, Davos-Dorf, zu seinem neuen Präsidenten.

Fachliteratur

Entwicklung und Umfang des Fremdenverkehrs in der Schweiz

Von Dr. A. Koller. Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft, Heft I/1941*.) Mit dieser Studie rundet die Zeitschrift das Bild des Fremdenverkehrs zu einer gesamtlichen Betrachtung ab, nachdem frühere Beiträge die Wirtschaftslage einzelner Kurorte und Fremdenverkehrsgebiete sorgföhlig untersucht hatten. Der Blick auf das geschichtliche Werden des schweizerischen Fremdenverkehrs macht uns für einen Augenblick frei von den drückenden Nöten der Gegenwart. Denn in historischer Sicht ent-

*) Separatdrucke dieser Studie können zum Preise von 75 Rappen beim Zentralbureau SHV, Basel bezogen werden.

spricht der Fremdenverkehr in seinem organischen Wachstum so sehr den Lebensbedürfnissen und -gewohnheiten der jeweiligen Zeitgenossen, dass auch die Menschheit nach dem Kriege von seiner bewegendsten Kraft wieder durchpulst sein wird.

Unser Land befindet sich schon deshalb in bevorzugter Lage, weil es neben den Naturschönheiten auch die Kraft seiner Heilquellen und den Ruhm der Kultur- und Bildungsstätten als touristische Attraktion auswertet kann. Koller hebt in seiner kurzen historischen Skizze mit Recht die primäre Bedeutung der Badereisen und der späteren Molkenkuren, mit einem Wort: des Erholungsverkehrs neben den Forschungsreisen und Pilgerfahrten hervor. Es blieb dem 20. Jahrhundert vorbehalten, den Sport zum mächtigen Motor des Fremdenverkehrs zu machen, nachdem für die vorausgehenden Generationen das Hin- und Ausreisen in die Natur vor allem ein Erlebnis der Seele bedeutet hatte. „Die Pflege des Körpers rückt in den Vordergrund und an Stelle der Sammlung tritt die Zerstreuung.“ Wesentlich bleibt, dass Erholung und Vergnügen, Bildung und Beruf ebensovielfache Motive des Fremdenverkehrs abgeben, der aus dieser Vielgestaltigkeit nicht nur an Breite, sondern auch an Tiefe gewinnt.

Als gewissenhafter Betreuer der schweizerischen Fremdenverkehrsstatistik am Eidg. Statistischen Amt war es für den Autor wohl ein selbstverständliches Anliegen, die Entwicklung des Fremdenverkehrs im Spiegel der Zahlen festzuhalten. Die vorhandenen, teilweise sehr unvollständigen statistischen Unterlagen hat er in verdienstvoller Weise zu einer Frequenzstatistik aufbereitet, die den Umfang des schweizerischen Fremdenverkehrs im Zeitraum 1848 bis 1940 einigermaßen überblicken lässt. Ausserordentlich aufschlussreich ist ferner eine Erhebung der Eidg. Oberpostdirektion über die privat wohnenden Feriengäste, die unseres Wissens zum ersten Mal veröffentlicht findet. An zwei Stichtagen im Sommer 1938 und Winter 1939 wurde in ausgewählten Fremdenorten die Zahl der in Privatlogis wohnenden Gäste ermittelt. Der Vergleich mit den gleichen Zeit an anderen Hotelgästen zeigt nicht nur allgemein die weite Verbreitung des Privatquartiers, sondern fordert sogar die Tatsache ins Licht, dass in einigen Ferienorten, vornehmlich im Berner Oberland, die Zahl der Privatwohnenden diejeniger der Hotelgäste übertraf!

Leider stellt sich der gewinnbringenden Ausbeute des vorhandenen Zahlenmaterials über den Umfang unseres Fremdenverkehrs keine gleich umfassende Darstellung seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung zur Seite. Eine solche lag allerdings nicht in der Absicht des Autors, doch hätte sein reifes Urteil über die von privater und verbandsoffizieller Seite angestellten touristischen Ertragsrechnungen unbedingt klärend gewirkt. Der von Koller unternommene Nachweis der Schrumpfung des Ausländeranteils am schweizerischen Fremdenverkehr seit dem Weltkrieg 1914/18 lässt immerhin gewisse Rückschlüsse auf die Zahlungsbilanz zu.

Es spricht für die Sachkenntnis und die Autorität des Verfassers, wenn man am Schlusse seiner Studie bedauert, dass sie sich nur auf die Begriffsbestimmung, die historischen und statistischen Zusammenhänge beschränkt und deshalb notgedrungen ein Torso bleiben musste. K.

Kriegswirtschaftliche Massnahmen und Marktmeldungen

Verfügung über die Abgabe von Lebens- und Futtermitteln

(Einschränkung des Fleischverbrauchs)

Das eidgenössische Kriegs-Ernährungsamt, gestützt auf Art. 7, Abs. 3, der Verfügung Nr. 17 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 9. Mai 1941 betreffend die Sicherstellung der Landesversorgung mit Lebens- und Futtermitteln (Einschränkung des Fleischverbrauchs), verfügt:

Art. 1. Der 1. August 1941 (Freitag) gilt nicht als fleischloser Tag im Sinne der Verfügung Nr. 17 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 9. Mai 1941. An diesem Tage ist daher die Abgabe, das Austragen, der Bezug und der Genuss von Fleisch und Fleischwaren im Rahmen der übrigen einschränkenden Vorschriften gestattet.

Art. 2. Art. 5 der Verfügung Nr. 17 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 9. Mai 1941 wird aufgehoben und durch folgende Bestimmung ersetzt:

Art. 5. In Ergänzung von Art. 4, lit. b, der Verfügung Nr. 13 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 8. Januar 1941 (Einsparungen an Lebensmitteln) ist den kollektiven Haushaltungen untersagt, Mahlzeiten mit mehr als einem Gericht aus Fleisch oder Fleischwaren anzubieten und zu verabreichen.

Die Verabreichung einer Vorspeise im Sinne von Art. 4, lit. b, der Verfügung Nr. 13 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements vom 8. Januar 1941, bestehend aus Fischen oder andern Kaltblütern gemäss Art. 1, Ziff. 3, oder aus gehacktem Fleisch in Form von Einlagen, ist bis auf weiteres gestattet.

An fleischlosen Tagen darf gehacktes Fleisch auch als Vorspeise in keiner Form verabreicht werden.

Art. 3. Das Ausragen von Fleisch und Fleischwaren am fleischlosen Freitag ist den Geschäftsinhabern bis auf weiteres von 18 Uhr an gestattet.

Art. 4. Diese Verfügung tritt am 1. Juli 1941 in Kraft.

Preise für rationierte Lebensmittel im Juli 1941

Durch Verfügung Nr. 496 F hat die Eidg. Preiskontrollstelle die Höchstpreise für rationierte Nahrungsmittel im Juli für folgende Waren erhöht:

Metzgerieife, tierische	Fr.
Fette, Schmor roh und Speck zum Auslassen	von 3.85 auf 4.20 p. kg
Schweineschmalz, ausgelesen, rein	„ 4.80 „ 5.20 „
Rinderfett Ia roh	„ 2.20 „ 2.40 „
Rinderfett Ia ausgelassen	„ 2.80 „ 3.— „

Der höchstzulässige Aufschlag auf den Augustpreis 1939 ist für folgende Waren erhöht worden:

Kokosfett, rein . . . um 10 Rp. auf 91 Rp. p. kg
Kokosfett mit But-
terzusatz (10%) . . . um 5 Rp. auf Fr. 1.— p. kg

Die Preise der übrigen rationierten Lebensmittel erfahren im Monat Juli vorläufig keine Änderungen.

Umstellung der Ölheizung auf Kohlenheizung

Im Nachgang zu unserer Mitteilung in Nr. 25 vom 10. Juni betr. Umstellung der Ölheizung auf Kohlenheizung macht uns die Sektion für Kraft und Wärme, Gruppe flüssige Brennstoffe, darauf aufmerksam, dass sämtliche Vorräte an flüssigen Brennstoffen gemäss Verfügung Nr. 9 B des Eidg. Volkswirtschaftsdepartements vom 9. Mai 1941 und Nr. 4 B des Kriegs-, Industrie- und Arbeitsamtes vom 12. Mai 1941 gesperrt sind und nicht verwendet werden dürfen. Die bezüglichen Weisungen für den Verbrauch der gesperrten Vorräte wurden von der Sektion für Kraft und Wärme bis heute noch nicht erlassen. Gesuche um Entnahme aus den Vorräten sind an die zuständigen kantonalen Ämterstellen zu richten. Sofern ein Konsument schon jetzt seine Vorräte verkaufen möchte, hat er ein Gesuch an die Gruppe flüssige Brennstoffe zu richten, die ihm nach der Abklärung des Falles die Bewilligung erteilt, den Brennstoff einem rapportpflichtigen Händler abzugeben. Der Verkauf an beliebige Verbraucher oder nichtrapportpflichtige Lieferanten ist verboten.

Bestimmungen für inländische Erdbeeren

Durch eine Verfügung No. 531 vom 11. Juni 1941 hat die Eidg. Preiskontrollstelle Bestimmungen erlassen, über die Festsetzung von Produzentenhöchstpreisen für inländische Erdbeeren (ohne Walderdbeeren); ferner höchst zulässige Margen für den Verladehandel, Engros- und Detailhandel festgelegt. Für Lieferungen an Grossverbraucher (Hotels, Restaurants, gewerbliche Verbraucher usw.) ist ein angemessener Mittelpreis zwischen dem Abgabepreis an die Detaillisten und dem Detailpreis in Anwendung zu bringen.

Zum Schutze der regulären Marktversorgung hat sodann die Eidg. Preiskontrollstelle für Walliser Erdbeeren eine besondere Marktregelung getroffen.

Aufschläge auf Pâtisserie

Die eidgenössische Preiskontrollstelle hat eine Preiserhöhung auf Pâtisserieswaren bewilligt. Die Aufschläge sind folgende:

Bisherige Zehnerstückli auf 15 Rp. das Stück, resp. 25 Rp. zwei Stück; bisherige 20er-Stückli auf 30 Rp. das Stück; bisherige 25er-Stückli auf 30 Rp. das Stück; Desserts und Konfektartikel 25 Prozent auf Vorkriegspreisen. Sämtliche vorgenannten Waren müssen wiederum das Vorkriegsgewicht aufweisen.

Bücherrisch

Berner Oberland. Vor kurzem ist, fast wie in Vorkriegszeiten, die durch den Verkehrsverein des Berner Oberlandes herausgegebene Zeitschrift „Bern Oberland“ erschienen. Die neueste Nummer wendet sich an den Schweizer. Ihm wird vom Berner Oberland erzählt, wie es sich seit der Begründung des Waldstätterbundes entwickelte, wie aus einem Saumpfad eine chaotische Grimselstrasse entstand usw. Mit einer Terminliste der sportlichen und gesellschaftlichen Anlässe der kommenden zwei Monate und einer ausführlichen Orientierung über die Vorteile der verschiedenen Ferienabonnemente schliesst die kleine Zeitschrift.

„We speak English.“ Neubearbeitung des Elementarbuches I vom Lehrgang der englischen Sprache von Prof. Dr. A. Baumgartner und Prof. Fred Treyer. 20. Auflage. 204 S., 8°. In Leinen Fr. 4.50, Orell Füssli Verlag, Zürich. — Der erste Teil von Andreas Baumgartners „Lehrgang der englischen Sprache“ ist soeben in gründlich neu bearbeiteter Auflage erschienen. Prof. Fred Treyer, der erfahrene Englisch-Pädagoge, hat sich der nicht leichten Aufgabe unterzogen, mit der klassischen Methode seines verehrten Meisters ein unserer eigenen Zeit gemässes Gebäude aufzurichten, den Stoff dem rascher und in so vielem gewandelten Erleben unserer Schüler anzupassen.

Saisoneröffnungen

Bürgenstock: Grand Hotel, 1. Juli.
Disentis: Ab 1. Juli alles eröffnet.
Engelberg: Hotel Schweizerhof, 1. Juli.
Regina Hotel Titlis, 1. Juli.
Grindelwald: Hotel Schweizerhof, 1. Juli.
Villars-Chesières: Hotel Beau-Site, 1. Juli.
Zermatt: Hotel Mont-Cervin und Villa Margherita, 1. Juli.
Wengen: Park Hotel, 4. Juli.
Bürgenstock: Hotel Honegg, 5. Juli.
Flims-Waldhaus: Hotel Schweizerhof, 5. Juli.
Zermatt: Hotel Riffalp, 10. Juli;
Hotel Monte Rosa und Des Alpes, 10. Juli.

Adressgesuch

Die Kontrollstelle für die Trinkgeldordnung ersucht den nachgenannten Hotelgastgeber um Bekanntgabe seiner gegenwärtigen Adresse:

Fitze Werner, Portier, vom 9.4.40 bis 10.5.40 im Hotel Beau Rivage in Luzern tätig gewesen.

Die Adresse ist innert Monatsfrist an die vorgenannte Kontrollstelle, Marktgasse 3 in Basel, zu richten.

Redaktion — Rédaction:
Dr. M. Riesen — Dr. A. Büchi

P. P.

Wir haben die schmerzliche Pflicht, Sie vom Hinschiede unseres langjährigen Prokuristen

Herrn

Jacques Pfister-Steffen

in Kenntnis zu setzen. Während 50 Jahren hat er seine ganze Arbeitskraft für seine vielseitigen Aufgaben verwendet. Sein Leben war Arbeit und treueste Pflichterfüllung.

Wir werden dem lieben Heimgegangenen stets ein ehrendes und dankbares Andenken bewahren.

Frau Oscar Hauser,
Familie V. Wiedeman-Hauser.

Luzern, Schweizerhof, den 29. Juni 1941.



Rigihof Zürich

ist umständehalber neu zu verpachten

Bewerbungen von bestqualifizierten und kapitalkräftigen Interessenten sind zu richten an:

Bruggmann-Siegenthaler, Weinbergstr. 137, ZÜRICH

Kochgeschirre



Küchengeräte

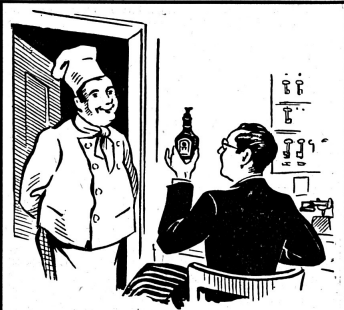
In allerbesten Schweizer Qualität empfehlen wir Ihnen aus unserem reichhaltigen Lager. Jetzt Konservierungskessel besonders günstig!

SCHWABENLAND & CIE AG. ZÜRICH
HOTEL-KÜCHEN-UND KONTOREI-EINRICHTUNGEN
NUSCHLERSTRASSE 44

ELEKTRISCHER

HOTEL-OMNIBUS

eventuell mit Ladestation, auch in reparaturbedürftigem Zustande, **per sofort zu kaufen gesucht.** Offerten erbeten an POSTFACH 64, ZÜRICH 20.



... Nun Chef, versuchen Sie doch auch einmal diese Würze, ich finde sie einfach fabelhaft, rassig im Geschmack und doch natürlich, ausgiebig aber nicht aufdringlich. Aber merken Sie sich für den nächsten Auftrag die Marke gut; es ist

EX-ON - Würze

Sie werden gut damit fahren — und Ihr Einkaufskonto ebenfalls, denn diese Würze ist sehr preiswert.

Verlangen Sie bemusterte Offerte oder Vertreterbesuch.

Haco-Gesellschaft A.G., Gümliigen-Bern

REVUE-INSERTATE

halten Kontakt mit der Hotellerie!

Reichhaltige, täglich frische

Aufschnittwaren

erster Qualität

in allen Preislagen beziehen Sie vorteilhaft und prompt in Postcolls bis zu 10 Kilo durch die

W FLEISCHWAREN A.-G.
WALLISELLEN



MONT D'OR
EDELWEINE
BERGER & CO.
Langnau-Bern

Immer
gesund
mit
Eptinger
Mineralwasser



Zu verkaufen in neuwertigem Zustande, nur einige Male versuchsweise gebrauchte

Konservenfabrikationsmaschinen

- 1 Dosenverschliessmaschine
- 1 Kühlstande
- 1 Autoklav mit 1 Autoklavensieb
- 1 Kessel für direkte Heizung
- 1 Aufzugsvorrichtung zum Autoklaven
- 1 Falzkopf und Teller

Verlangen Sie Offerte mit Preis bei CONSTANT FAL-ERARD, BONFOL (Guta Berno).

Stellen-Anzeiger

Offene Stellen — Emplois vacants

Buffet-Volantier. Je cherche pour de suite 2 volontaires de buffet présentement bien, parlant allemand et français, si possible et ayant déjà des services. Faire offre au Buffet de la gare, Le Locle. (1060)

Etagenportier per sofort gesucht. Hotel Alpenblick, Braunwald. Chiffre 1065

Gesucht in Passantenhaus, Vierwaldstättersee, zu sofortigem Eintritt Zimmermädchen, jüngeres, servicekundig, einfache Serviertochter, Deutsch, Französisch, Restaurantfachter, selbständig, ca. 28 Jahre alt, Officebursche, Küchenmädchen, Offerten mit Bild, Zeugnisfotos, Altersangabe an Hotel Pilatus am See, Alpnachstad. (1061)

Gesucht tüchtige Tochter für großes Tea-Room-Restaurant. Serviertochter für Weinstuben, grössere Stadt. Offerten unter Chiffre 1072

Gesucht tüchtige Sekretärin, 2 Dancin-Kellner, 1 Kassarantkellner, 1 Barmaid. Basel. Offerten unter Chiffre 1073

Gesucht in mittleres Hotel der Westschweiz per sofort 2 Zimmermädchen und 1 Saalhehrtochter. Fixer Gehalt. Offerten unter Chiffre 1085

Gesucht Saaltochter, junge, gut französisch sprechend, für Saal- und Abklohung im Restaurant. Eintritt sofort. Etagenportier, beider Sprachen mächtig, für 12. Juli. Offerten mit Zeugnisfotos und Photographie an Hotel Terminus, Neuchâtel. (1071)

Gesucht tüchtiger Alleinkoch, Eintritt 15. Juli. Selbständige, gut französisch sprechende Saaltochter, Saalhehrtochter, Sekretärin, versiert in allen Teilen des Hotelwesens. Eintritt sofort. Jahreslohn. Offerten mit Bild und Lohnansprüchen an Hotel du Mont-Blanc, Morges. (1064)

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Offiz. Stellenvermittlungsdienst „HOTEL-BUREAU“
Gartenstrasse 112 BASEL Telefon 27933

Vakanzenliste

Liste des emplois vacants des Stellenvermittlungsdienste

Die Offerten auf nachstehende ausgeschriebene offene Stellen sind unter Angabe der betreffenden Nummer auf dem Umschlag und mit Briefporto-Belastung an den Umschlag und an den Stellenvermittlungsdienst „HOTEL-BUREAU“ (nicht Hotel-Revue) zu adressieren. Eine Sendung kann mehrere Offerten enthalten.

6874 Oberaaltochter, Zimmermädchen, Wäscherin, sofort, mitteilg. Hotel, Cstaad.

6875 Küchenmädchen-Kaffeeköchin, mitteilg. Hotel, Engelberg.

6876 Saaltochter, sofort, ersk. Hotel, Interlaken.

6877 Kaffeeköchin, Hotel 20 Betten, Wallis.

6878 Saal-Bartochter, Alleinportier, Hausbursche, mittleres Hotel, Cstaad.

6882 Saaltochter, Saalkellner, Hotel 40 Betten, Wallis.

6883 Küchenbursche, Commis de cuisine, Küchenmädchen, sofort, kleines Hotel, Nêhe Basel.

6887 Zimmermädchen, Lingeriemädchen, Hausmädchen, mittleres Passantenhotel, Basel.

6888 Hilfsköchin oder junger Koch, mittleres Hotel, Brunnen.

6889 Saaltochter, Alleinportier, Hotel 30 Betten, Badolet, Aargau.

6892 Etagenportier, mitteilg. Hotel, Rheinfelden.

6893 Aide de cuisine (Pâtisserieküchle), kleines Hotel, St. Sölloch.

6894 Oberaaltochter, Zimmermädchen-Anfängerin, sofort, mittleres Hotel, Wengen.

6895 Offemädchen, Alleinportier, Küchenmädchen, sofort, mitteilg. Hotel, Interlaken.

6701 Bureauvolontärin, sofort, Hotel 100 Betten, Graub.

6705 Kaffeeköchin, Wäscherin, Chef de partie, Casseroller, Saaltochter, Küchen-Gouvernante, Anf. Juli, ersk. Hotel, Zermatt.

6709 Sekretär-Kassier-Korrespondent, 2 Commis de rang, sofort, ersk. Hotel, Ki. Waadt.

6713 Alleinkoch, Fr. 300.—, sofort, Hotel 40 Betten, Wallis.

6716 Zimmermädchen, serviertochter, Köchin, kleines Hotel, Grindelwald.

6719 Wäscherin, Glätterin, ersk. Hotel, Pontresina.

6721 Offemädchen, sofort, kleines Hotel, Spiez.

6722 Zimmermädchen, Hausbursche, Offemädchen, mittleres Hotel, Adelboden.

6724 Chefköchin od. Koch, Hotel 80 Betten, Graub.

6725 Saalvolontär, mittleres Hotel, Lausanne.

6731 Jüngere Koch od. Köchin, Hotel 50 Betten, Craub.

6733 Kaffee-Hausangestellte, 7 Juli, Fr. 150.—, Berghotel 60 Betten, B. O.

6734 Portier, sofort, Hotel 100 Betten, Thunsee.

6855 Zimmerkellner, Commis de cuisine, Küchen-Officebursche, ersk. Hotel, Ostschweiz.

6738 Commis de cuisine, de suite, hôtél 80 lits, Valais.

6739 Commis de rang, sofort, hôtél ler rang, Genève.

6740 2 Serviertochter, für restaurant, Hotel 50 Betten, Sommeraasion, ersk. Restaurant, St. Moritz.

6742 Zimmermädchen, Küchenbursche, Hotel 40 Betten, B. O.

6744 Cuisinière à café, fille de salle, hôtél 50 lits, Vaud.

6753 Restauranttochter, Saaltochter, Jüngere Portier, Hotel 40 Betten, Graubünden.

SCHINDLER-AUFZÜGE & ELEKTROMOTOREN

GERÄUSCHLOS

REPARATUREN SCHNECKENRÄDER ZAHNRÄDER VENTILATOREN



SCHINDLER & CO. AG. LUZERN

Direktor

Chef de réception, 30 Jahre alt, in ungekündigter Stellung, kautionsfähig, gut präsentierend, energisch, praktisch erfahren in sämtlichen Branchen der Hotellerie, Auslandspraxis und Sprachen.

sucht Direktorsposten

in nur erstem Jahresgeschäft, in grösserer Stadt der Schweiz. Off. unter Chiffre D. P. 2197 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Hotel-Sekretärkurse

Spezialausbildung in allen für den modernen Hotel- u. Restaurantbetrieb notwendigen kaufmännischen und betriebswirtschaftlichen Fächern einsch. Fremdsprachen. Sonderlehrgänge für den Reception-, Dolmetscherdienst. Individueller Unterricht. Rasche und gründliche Ausbildung. Diplome. Stellenvermittlung. Jedes Monat Neuaufnahme. Auskunft und Prospektus durch

GADEMANN'S FACHSCHULE, ZÜRICH, Gesmerallee 32.

Gesucht per sofort: 1 Casseroller, 1 Küchenbursche, 1 Küchenmädchen. Gut bezahlte Stellen. Offerten an Vitznauerhof, Vitznau. (1063)

Gesucht in Hotel am Genfersee Zimmermädchen sowie ein junges Küchenmädchen. Offerten unter Chiffre 1075

Gesucht in Hotel-Restaurant, Jahresbetrieb, Kellerbursche, Kellnermeister, tüchtiger, zuverlässiger Mann mit guten Zeugnissen, ferner Kellervolontär mit guter Schulbildung. Schreiben mit Referenzen unter Chiffre 1074

Lingerie-Glätterin, tüchtige, gutempfohlene, in Jahrestellung in Hotel der franz. Schweiz gesucht. Offerten unter Chiffre 1068

Saucier, erste Kraft, in Grossrestaurant gesucht (Jahrestelle). Offerten nur von Bewerbern, die schon in ähnlicher Stellung tätig waren, mit Zeugnisfotos und Lohnansprüchen am Postfach 4592, Lausanne.

Serviertochter gesucht für Erstklass-Restaurant in Jahrestelle. Sehr guter Verdienst. Bedingungen: absolut fachkundig und sprachgewandigt, gute Präsenz. Offerten unter Chiffre 1055

Zimmermädchen per sofort gesucht. Offerten mit Zeugnisfotos und Lohnansprüchen erbeten an Hotel Métropole, Basel. (1069)

Stellengesuche — Demandes de places

Salle & Restaurant

Barmann-Oberkellner, angeh., 34 Jahre, 3 Hauptsprachen, in- und Auslandspraxis, während des Sommers militärisch, auch Engagement in der Reserve. Offerten unter Chiffre 771

Barmann quittiert, sprachkundig, mit besten Referenzen sucht Saison- oder Jahrestelle. Offerten unter Chiffre 787

Jeune homme de bonne présentation cherche place comme apprenti sommelier. Envoyer offres sous chiffre 780

Oberaaltochter, sprachkundig, seit Jahren im Fach, die auch Buffetdienste versehen kann, sucht sofortiges Engagement. Jahresstelle bevorzugt. Offerten unter Chiffre 788

Saaltochter, nette, selbständige, auch bewandert im Restaurantbetrieb, sucht Stelle in kl. Hotel od. alkoholf. Restaurant. Zeugnisse und Photo zur Verfügung. Eintritt 1. August. Offerten an Chiffre 748

Cuisine & Office

Bursche, junger, kräftiger, mit 1-jähriger Kochlehrezeit, sucht Stelle in gutes Hotel, wo die Lehre vollenden könnte. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt nach Belieben. Offerten unter Chiffre 701

Chef de cuisine, gesetzl. Alters, sehr tüchtig, solid, sparsam, sowie in jeder Beziehung zuverlässig, mit besten Empfehlungen, sucht Saisonstelle in ersk. mittleres bis grösseres Haus. Chiffre 701

Chef de cuisine, erste Kraft, auch als Restaurateur, m. der Zeit angepassten Arbeiten, an rationellen und flotten Küchenbetrieb gewöhnt, sucht Saison- oder Jahrestelle. Offerten an C. F. Amelsholz, 5, Neue-Walt (Basel).

Chef de cuisine, Mitarbeiter, gesetzten Alters, sehr tüchtig, solid, sparsam, mit Referenzen des In- und Auslandes, sucht passende Saisonstelle. Zeitgemässe Ansprüche. Chiffre 741

Chef de cuisine im besten Alter, treu, solid, im Interesse des Hauses arbeitend, sich der jetzigen Zeit anpassend, sucht Saisonstelle auf 1. Juli. In Referenzen. Offerten an E. Tobler, Holligenstrasse 30, Bern.

Chefkoch oder Chef de partie, tüchtiger, gesetzten Alters, erstklassiger Fachmann, mit in- und Auslandspraxis, solid, sparsam, sucht per sofort Posten. In Restaurant und Ökonomie. Offerte an Georges Meyer, Mostackerstrasse 12, Basel. (786)

Jeune cuisinier, libre du service, parlant aussi l'allemand, certificats de 1er ordre, cherche un engagement pour la saison ou l'année, comme Aide de cuisine au bord du Lac Léman. Entrée tout de suite. — Casier-postal 614, Lucerne.

Jeune homme cherche place d'apprenti cuisinier. Offres avec conditions sous chiffre 786

Koch, junger, tüchtiger, mit nur ersten Referenzen, sucht Jahres- oder Saisonstelle als Entremetteur-Hilfe. Offerten an K. A. Kung, Post-Art.-Det. Lona, Feldpost.

Koch, tüchtiger, sucht Stelle als Chef de partie (Saucier), Chef oder Alleinkoch. Sparsam und den neuen Verhältnissen angepasst. 28 Jahre alt. Gehaltsansprüche Fr. 300.— monatlich. Eintritt sofort. W. Schneider, Orpundstr. 44, Brügg b. Biel. (783)

Etage & Lingerie

Etagenportier, tüchtiger, sprachkundig, sucht Jahres- oder Saisonstelle. Offerten unter D. 3526 Y. an Publicitas, Bern. [899]

Loge, Lift & Omnibus

Portier, gesetzten Alters, Deutsch, Französisch, sucht Stelle als Etagenportier zum baldigen Eintritt. In Zeugnisse aus Diensten. Offerten unter Chiffre 784

Divers

Haus-, Küchen- oder Kellerbursche, gesetzten Alters, sucht Stelle auf 15. Juli. Offerten unter Chiffre 772

6755 Tüchtige Serviertochter für Restaurant-Tea-Room, Hotel 30 Betten, Graub.

6758 Hausbursche (Anfänger), kleines Hotel, Lugano.

6757 Serviertochter für Restaurant-Tea-Room, sofort, mittleres Hotel, Müren.

6759 Saaltochter, Zimmermädchen, Hausbursche, Hotel 50 Betten, Aargau.

6760 Office-Küchenbursche, sofort, mittleres Passantenhotel, Bern.

6762 Casseroller, Küchenbursche, Küchenmädchen, mitteilg. Hotel, Wengen.

6767 Hausbursche, Hotel 50 Betten, B. O.

6769 Commis de rang, ersk. Hotel, Craub.

6772 Commis de rang, ersk. Hotel, Bern, Graub.

6773 Buffetdame, mittleres Passantenhotel, Basel.

6774 Kellerbursche, Commis-Pâtissier, Kaffeeköchin, Angestellten-Zimmermädchen, ersk. Hotel, Zentralschweiz.

6778 Chasseur, ersk. Restaurant, Zürich.

6779 Offemädchen, Zimmermädchen, Saaltochter, Kaffeeköchin, Casseroller, Wäscherin, ersk. Hotel, Craub.

6780 Hausbursche-Etagenportier, mittleres Hotel, Baden.

6781 Portier-Conducteur, Hotel 70 Betten, B. O.

6782 Saaltochter, Hotel 70 Betten, Tessin.

6786 Serviertochter für Restaurant-Tea-Room, sofort, ersk. Hotel, Zürich.

6787 Zimmermädchen, Küchenmädchen, sofort, Hotel 30 Betten, Zentralschweiz.

6800 2 Saaltochter, Casseroller, Kaffeeköchin, Küchenmädchen, Offemädchen, sofort, Hotel 70 Betten, Graub.

6806 Commis de rang (Demi-chef), hôtél ler rang, Lac Léman.

6807 Alleinportier, 7 Juli, Hotel 30 Betten, Craub.

6808 2 Commis de cuisine, de suite, B. O. F., Suisse romande.

6809 Etagenportier, ersk. Hotel, Graub.

6815 Commis de cuisine, ersk. Hotel, Locarno.

6816 Aide de cuisine, ersk. Hotel, Badolet, Aargau.

6817 Commis de cuisine, sofort, ersk. Hotel, Bern.

6825 Wäscherin, sofort, ersk. Restaurant, Basel.

6827 Chasseur, sofort, ersk. Hotel, Lugano.

6828 Selbst. Saaltochter (allein), sofort, mittleres Hotel, St. Moritz.

6830 Hilfsköchin od. Aide de cuis., 10 Juli, mitteil. Hotel, Grindelwald.

6831 Saaltochter, sofort, ersk. Restaurant, Basel.

6832 Buffetdame, Bahnhofbuffet, Ostschweiz.

6833 Officebursche, Offemädchen, Grossrestaurant, Basel.

6834 Commis de cuisine, de suite, hôtél ler rang, Genève.

6835 Restauranttochter, Volontärin für Ecomat, Bureau und Buffet, mittleres Hotel, Zürich.

6836 Hausbursche-Portier, Küchenmädchen, kleines Hotel, Kapferd.

6842 Nachportier, sofort, grosses Hotel, Zentralschweiz.

6845 Küchenmädchen, Zimmermädchen, Hausbursche, sofort, Hotel 80 Betten, B. O.

6849 Portier d'étage, fille de cuisine (cuisinière des employés), hôtél ler rang, Vaud.

6852 Zimmermädchen, Commis de rang, Jahrestellen, ersk. Hotel, Lugano.

6855 Commis de cuisine de rang, sofort, ersk. Hotel, Zürich.

6856 Portier, Saaltochter, sofort, mitteilg. Hotel, St. Moritz.

6857 Alleinportier, sofort, mittleres Hotel, Montreux.

6858 Casseroller, Küchenmädchen, Offemädchen, sofort, ersk. Hotel, Pontresina.

6861 Hilfs-Zimmermädchen, Saaltochter, Saalhehrtochter, Küchenmädchen, mittleres Hotel, Engelberg, Aargau.

6862 Serviertochter, Zimmermädchen, Officebursche, Küchenmädchen, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

6863 Zehrköchin, Fr. 200.—, sofort, Badolet, Aargau.

6865 Köchin neben Chef, Officebursche, Casseroller-Hausbursche, sofort, mitteilg. Hotel, Gené.

6868 Bureauvolontärin, Zimmermädchen, Küchenbursche, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

6869 Serviertochter, Zimmermädchen, Alleinkoch, Küchenmädchen, Hotel 60 Betten, Thunsee.

6873 Saaltochter, Küchenmädchen, Küchenbursche, mittleres Hotel, Wengen.

6875 Saaltochter, Liftler-Chasseur, mitteilg. Hotel, Engelberg.

6876 1 Sekretärin (Praxis in Passantenhotels), Jahrestelle, mitteilg. Hotel, Bern.

6877 Saaltochter, Restauranttochter, mitteilg. Hotel, Engelberg.

6879 Saaltochter, sofort, ersk. Hotel, Badolet Aargau.

6881 Haus-Küchenbursche, Angestelltenzimmermädchen, Officebursche, Kellerbursche, Küchenmädchen, sofort, Bahnhofbuffet, Wallis.

6884 Kellerbursche, sofort, mitteilg. Hotel, Zürich.

6885 Saal-Bartochter, Hotel 100 Betten, Thunsee.

6886 Etsk. Serviertochter, sofort, kleines Hotel, Ostschweiz.

6888 Fille de salle, fille de cuisine, garçon de maison, hôtél ler rang, Graub.

6891 Portier-Conducteur, sofort, Hotel 40 Betten, Genesee.

6894 Angestellten-Kaffeeköchin, 2 Zimmermädchen, Commis de cuisine, sofort, ersk. Hotel, Zentralschweiz.

6899 Serviertochterin (Anfänger), Küchenmädchen (Kochkenntnisse), sofort, kleines Hotel, Brunnen.

6901 Küchenmädchen, Restauranttochter, mittleres Hotel, Brunnen.

6903 Saaltochter, sofort, Hotel 60 Betten, Thunsee.

6905 Alleinkoch, Sekretärin, deutsch, franz., 10. Juli, Hotel 40 Betten, Wallis.

6908 Commis de rang, Demi-chef, sofort, Kurhaus 40 Betten, Aargau.

6910 Casseroller, sofort, ersk. Hotel, Lugano.

6911 Hilfs-Zimmermädchen, Saal-Bartochter, Hotel 100 Betten, Waadt.

6913 Haus-Küchenbursche, Wäscherin-Lingerie, sofort, mittleres Hotel, Montreux.

6915 Chasseur, sofort, Hotel 80 Betten, Thunsee.

6918 Serviertochter für Café-Restaurant, Hausbursche (Anfänger), sofort, Hotel 30 Betten, Ki. Waadt.

6919 Küchenmädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Thunsee.

6921 Aide de cuisine, pâtissierierküchle, sofort, mittleres Hotel, Cstaad.

6922 Buffettochter, Serviertochter, sofort, Hotel 50 Betten, Ki. Sol.

6924 Casseroller, 10. Juli, Hotel 60 Betten, Wallis.

6925 Zimmermädchen, sprachkundig, Mitte Juli, mitteilg. Hotel, Thun.

6928 Bureauvolontärin, Zimmermädchen, sofort, mitteilg. Hotel, Wengen.

6928 Commis-Pâtissier (evtl. Jüngere Pâtissier), sofort, Jahrestelle, Hotel 60 Betten, Ostschweiz.

6929 Serviertochter (evtl. Anfängerin), Saaltochter, Alleinkoch, Zehrköchin, sofort, sofort, kleines Hotel, Craub.

6932 Commis de salle, Chef de rang, sofort, mitteilg. Hotel, Lausanne.

6938 Casseroller-Küchenbursche, sofort, mitteilg. Hotel, Wengen.

6945 Saaltochter, sofort, mitteilg. Hotel, Arosa.

6946 Lingeriemädchen, sofort, Grosbühl, Zürich.

6950 Offemädchen, sofort, mitteilg. Hotel, Grindelwald.

6952 Portier-Hausbursche, Saaltochter, sofort, Hotel 40 Betten, Zentralschweiz.

6954 Argentinier-Küchenbursche, Glätterin, erstklassige, Grosshotel, Bern.

6956 Hausbursche, Hausmädchen, sofort, Hotel 40 Betten, Interk.

6958 Küchen-Officebursche, Küchenbursche-Casseroller, Wäscherin, Reisevergütung, sofort, ersk. Hotel, Craub.

6963 Lingeriemädchen, serviertochter, kl. Hotel, Interlaken.

6963 Zimmermädchen, Portier, sofort, mitteilg. Hotel, Zürich.

6964 Köchin od. Koch, sofort, Hotel 50 Betten, Zentralschweiz.

6966 Aide de cuisine, Portier, Küchenbursche, mitteilg. Hotel, St. Moritz.

6971 Saaltochter, Commis de rang, Hotel 60 Betten, Ki. Neuenburg.

6974 Chefkoch, Hotel 40 Betten, Craub.

6975 Köchin n. Chef, sofort, Hotel 50 Betten, Vierwaldstättersee.

6977 Schenkburtsche, Casseroller, Küchenbursche, Grossrestaurant, Basel.

6980 Sekretärin, Casseroller, Argentinier, sofort, Berghotel 140 Betten, Wallis.

6983 Oberaaltochter, Zimmermädchen, mitteilg. Hotel, Wengen.

6990 Office-Kellerbursche, mitteilg. Hotel, Interlaken.

6991 Etagenportier (auch Bahnhofsdiener), Keller-Officebursche, mit Passantenhotel, Bern.

6998 Zimmermädchen, sofort, mitteilg. Passantenhotel, Basel.

6999 Küchenmädchen, Zimmermädchen (auch Anfängerin), Garten-Hausbursche, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

7002 Zimmermädchen, serviertochter, 15. Juli, kl. Hotel, Ostschweiz.

7003 Aide de cuisine, Hotel 100 Betten, Graub.

7004 Küchenmädchen, Küchenbursche, Zimmermädchen, Hotel 80 Betten, Craub.

7008 Serviertochter, sofort, kl. Hotel, Ostschweiz.

7022 Etagenportier, sofort, mitteilg. Passantenhotel, Basel.

7010 Zimmermädchen, serviertochter, Hotel 30 Betten, franz. Schweiz.

7011 Chefkoch, Hotel 40 Betten, Craub.

7012 Casseroller, Saaltochter, Zimmermädchen, Küchenmädchen, Offemädchen, Küchenbursche, Barmaid, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

7015 Commis de cuisine, Passantenhotel, Ostschweiz.

7018 Zimmermädchen, mitteilg. Hotel, Aarg.

7023 Saal-Bartochter, sofort, mitteilg. Passantenhotel, B. rn.

7028 Tüchtige Serviertochter, i. kl. Restaurant, Basel.

7029 Wäscherin, Lingerie, mitteilg. Hotel, Thunsee.

7033 Portier-Hausbursche, Hausmädchen, Zimmermädchen, sofort, Hotel 100 Betten, Interlaken.

7033 Hausbursche, Hotel 30 Betten, Solothurn.

7034 Junger Koch neben Chef, mitteilg. Passantenhotel, Bern.

7035 Casseroller, Aide de cuisine, Office-Gouvernante oder Hülfe-Gouvernante, sofort, grösseres Restaurant, Ostschweiz.

7039 Sekretärin-Volontärin, sofort, mitteilg. Passantenhotel, Craub.

7043 Jung Restauranttochter, Hausmädchen (Kochkenntnisse), Passantenhotel, Zentralschweiz.

7045 Sekretärin, Hotel 100 Betten, Badolet, Ostschweiz.

7046 Buffetdame, Sommersaison, Küchleinbursche, Jahrestelle, Berghotel, Nordschweiz.

7050 Kassaroller, Küchenbursche, kl. Hotel, Müren.

7046 Chefkoch, ca. Fr. 300.— monatl., mitteilg. Hotel, Zermatt.

Lehrstellenvermittlung:

6716 Saalhehrtochter, Zimmerhehrtochter, Hotel 25 Betten, B. O.

6844 Saalhehrtochter, Hotel 35 Betten, B. O.

6860 Saalhehrtochter, Hotel 30 Betten, Ki. Aargau.

6861 Saalhehrtochter, Hotel 60 Betten, Viers.

6884 Saalhehrtochter, Hotel 60 Betten, Ki. Aargau.

6838 Saalhehrtochter, Hotel 30 Betten, Kandersteg.

6845 Saalhehrtochter, Hotel 80 Betten, B. O.

6861 Zimmerhehrtochter, Saalhehrtochter, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

6868 Saalhehrtochter, Hotel 80 Betten, Zentralschweiz.

6875 Saalhehrtochter, Hotel 80 Betten, Thunsee.

6843 Saalhehrtochter, mitteilg. Hotel, B. O.

6871 Saalhehrtochter, franz. sprechend, mitteilg. Passantenhotel, Neuenburg.

6983 Saalhehrtochter, Zimmerhehrtochter, Hotel 35 Betten, B. O.

7029 Saalhehrtochter, Hotel 65 Betten, Thunsee.

6718 Saalhehrtochter, Zimmerhehrtochter, Hotel 25 Betten, B. O.

6908 Zimmerhehrtochter, Hotel 80 Betten, grössere Stadt.

6975 Zimmerhehrtochter, Hotel 50 Betten, Viers.

6835 Barhehrtochter, mitteilg. Passantenhotel, Zürich.

6852 Kellnerlehreling, Hotel 120 Betten, Tessin.

6923 Buffethehrtochter, mitteilg. Passantenhotel, Olten.

7035 Buffethehrtochter, 1. August, grösseres Restaurant, Ostschweiz.

7046 Saalhehrtochter, Berghotel, Nordschweiz.

Geachte Flaschen

grün, 1/2 Liter und Doppelliter in Bitergunderform für Wein. Für Liqueur 1/2 u. Liter in Kropfform, grün u. weiss. Illust. Preisliste und Bundesratsbeschluss vom 10. Februar 1928 über Eichung der Hohlmasse stehen z. Verfüg.

Glashütte Bülach A. G. in Bülach

Zu kaufen oder zu mieten gesucht

elektrischer SALAMANDER

220 Volt. — Offerten unter Chiffre B. K. 2237 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

nach Biel in Tea-Room-Restaurant

1 Junger Koch
1 Buffetdame
1 Buffethehrtochter
1 Pâtissier
1 Officebursche

Preiswert zu verkaufen:

Waschmaschine Savage
Back-Ofen und Etuve
Tisch und Gartenstühle
Geschirrwäsche

Offerten mit Photo, Altersangabe, bisheriger Tätigkeit unter Chiffre AS 1131 an die Schweizer Annoncen A.-G., Biel.

Confiserie Zurcher, Montreux

Sekretärin-Stütze des Patron

in mittel. Hotel-Restaurantbetrieb. Jahresstelle bevorzugt. Refer. sowie Zeugnisse auf Wunsch. Ausführliche Offerten erbeten unter Chiffre D. S. 2246 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht per sofort lediger

Concierge

gewissenhaft und arbeitsam. Ebenso evtl. auch den Konkurrenten vertreten könnte. Ebenso solid, intelligenter

Nachtportier

für 2-3 Monate in Passantenhaus. Offerten unter Chiffre L. N. 2245 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Gesucht

per sofort oder später in grösseren Betrieb absolut selbständige, versierte

Köchin

mit gutem Charakter. Sehr gut bezahlte Dauerstelle. — Offerten unter Chiffre V. K. 2227 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Grand Hotel Bürgenstock

Freundliche, gewandte

Restaurations-Tochter

sucht per sofort:

Commis de rang
Kellerbursche
Kellerbursche
Personal- und Kaffeeköchinnen
Küchen- und Hausburschen
Commis-Pâtissier
Küchen- und Offemädchen

26jährig, 3 Hauptpr. sprechend, in gröss. gutgeh. Restaurant evtl. Bahnhofbuffet. Eintritt ab 1. evtl. Offert. un. Chiffre E. L. 2243 an die Hotel-Revue, Basel 2.

Privat-Pension

Jahresgeschäft, 20 kompl. Zimmer, bester, bestens renommierter Pension mit la Cienfuegos, Lift, Zentralheizung, an prima zentraler Lage, wird infolge Alters an tüchtige Fachleute gegen Kass. Fr. 22.000

verkauft

Besteht 17 Jahre. Interessenten melden sich gef. unter Chiffre P. N. 2241 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

On achèterait d'occasion

deux sacs de golf complets

Club House, Golf Club, Crans s/Sierre.

Revue-Inserate haben stets Erfolg!

Vegetable Bellardi

für die Schweiz: Produits Bellardi S. A., Bern

Atténuation de l'ordonnance restreignant la consommation de la viande

Quelques semaines se sont déjà écoulées depuis l'introduction de jours sans viande, et l'on constate que cette mesure a véritablement atteint son but qui était de réduire la consommation de la viande. La demande s'est adaptée à l'offre qui était pourtant assez faible lors de l'entrée en vigueur de l'ordonnance en question et les prix élevés du bétail sont en train de diminuer. Le consommateur peut donc être satisfait de voir que cette mesure n'a pas été inutile et qu'elle a mis un terme à la hausse des prix de la viande et du bétail. L'on entend même déjà des voix qui demandent que l'on supprime un des deux jours sans viande, mais nous estimons que ce serait prématuré, car cela provoquerait de nouveau une hausse des prix sur le marché. D'autre part, une telle suppression ne pourrait être que provisoire, la diminution de notre cheptel, par suite du manque de denrées fourragères, ne permettant plus de compter avec une offre suffisante pour une consommation normale. Le recensement du bétail en avril 1941 montre que, par rapport à l'année dernière, notre cheptel bovin a diminué de 110,900 têtes, soit de 6,5% et notre cheptel porcin de 196,200 têtes, soit de 20,5%.

C'est pourquoi nous estimons qu'il serait peu raisonnable de supprimer provisoirement un jour sans viande, puisqu'il faut compter avec de nouvelles restrictions de consommation de cette denrée. Si l'on se trouve de temps en temps devant une offre trop abondante, il serait plus indiqué de faire des réserves avec l'excédent disponible. Mais ce qui est également important, c'est que ces mesures empêchent des hausses de prix spéculatives.

Il paraissait par contre plus utile d'atténuer certaines prescriptions de l'ordonnance restreignant la consommation de la viande, l'article 5 par exemple, qui interdisait aux ménages collectifs de servir, à côté du plat de viande habituel, un autre met contenant de la viande (l'on sait de ce poisson tombait sous cette interdiction). Or on a constaté une importante diminution de la consommation du poisson du fait que les jours avec viande, les hôtes préféraient de la viande et laissaient le poisson de côté. Les milieux intéressés à la production et au commerce du poisson se sont plaints de cet état de chose et, de son côté, la Société suisse des hôteliers est intervenue avec les autres organisations des ménages collectifs auprès de l'office fédéral de l'économie de guerre, pour réclamer la révision de cet article. Nous demandons spécialement qu'il soit possible de servir de la viande hachée comme entrée dans les menus, ceci pour permettre une judicieuse utilisation des restes.

Comme nous l'avons déjà signalé dans le numéro 26 de la Revue suisse des hôtels, l'office compétent a donné suite au vœu que nous avons exprimé et a pris l'ordonnance N° 21, du 24 juin,

que nous donnons ci-dessous. Il est donc dorénavant possible de servir comme entrée du poisson ou des mets comprenant de la viande hachée, ceci à côté du plat de viande principal. Par contre les jours sans viande, il ne peut plus servir de viande, même comme entrée et sous n'importe quelle forme.

En même temps l'office de guerre pour le ravitaillement a déclaré que le vendredi 1er août ne serait pas considéré comme jour sans viande. Il sera donc possible ce jour-là de vendre, servir et consommer de la viande. Ces nouvelles prescriptions qui sont entrées en vigueur le 1er juillet prévoient encore que jusqu'à nouvel avis la vente de viande ou produits carnés est autorisée le vendredi à partir de 18 heures.

Voici le texte de cette ordonnance:

Ordonnance no 21 de l'office fédéral de guerre pour l'alimentation concernant la vente de denrées alimentaires et fourragères, du 24 juin 1941.

Art. 1er. Le 1er août 1941 (vendredi) n'est pas considéré comme jour sans viande au sens de l'ordonnance no 17 du département de l'économie publique du 9 mai 1941. Il est par conséquent permis, ce jour-là, de vendre, de livrer d'acquiescer et de consommer de la viande et des produits carnés dans les limites des autres prescriptions restrictives.

Art. 2. L'article 5 de l'ordonnance no 17 du département fédéral de l'économie publique du 9 mai 1941 est abrogé et remplacé par la disposition suivante:

Art. 5. En complément de l'article 4, lettre b, de l'ordonnance no 13 du Département de l'économie publique du 8 janvier 1941 (économie de denrées alimentaires), il est interdit aux ménages collectifs d'offrir et de servir des repas comprenant plus d'un plat de viande ou de produits carnés.

Jusqu'à nouvel ordre, il est permis de servir une entrée au sens de l'article 4, lettre b, de l'ordonnance no 13 du département de l'économie publique du 8 janvier 1941; cette entrée se composera de poisson, ou d'autres animaux à sang froid (article 1er, chiffre 3 de l'ordonnance no 17) ou encore d'aliments comprenant de la viande hachée.

Les jours sans viande, la viande hachée ne peut être servie, même comme entrée, sous n'importe quelle forme.

Art. 3. Jusqu'à nouvel ordre, les commerçants sont autorisés à livrer de la viande les vendredis jours sans viande à partir de 18.00 heures.

Art. 4. La présente ordonnance entre en vigueur le 1er juillet 1941.

Pas assez d'hôtels à Neuchâtel?

Telle est la surprenante nouvelle qu'on a pu lire la semaine dernière dans l'hebdomadaire neuchâtelois «Curieux». Ce journal s'émue parce que à l'occasion de la Quinzaine neuchâteloise et des représentations de Nicolas de Flue, Neuchâtel a connu une affluente considérable et, le nombre de lits disponibles n'étant pas suffisant, certains «touristes» ont dû chercher un gîte à quelque distance de la ville.

Si nous sommes heureux d'apprendre que l'hôtellerie neuchâteloise a connu de bonnes journées, nous sommes un peu étonnés de lire dans ce journal que «cet incident a été fort remarqué et que l'autorité va se préoccuper d'agrandir l'espace vital» des touristes de la ville.

Voilà un exemple typique de l'opinion que l'on se fait en général dans le public de la situation de l'hôtellerie. Alors qu'il s'agit de l'industrie qui est la plus atteinte par les événements actuels, alors que les entreprises luttent avec acharnement pour se maintenir et pour ne pas tomber en faillite et que les organisations touristiques cherchent tous les moyens possibles pour ranimer le tourisme, il suffit que, par suite d'une manifestation spéciale, il y ait beaucoup de monde pendant quelques jours dans un endroit pour que l'on veuille agrandir des hôtels ou construire de nouveaux établissements et que l'on proclame presque, que la situation de l'hôtellerie est réjouissante, qu'elle connaît une activité extraordinaire, etc., etc.

Quand voudra-t-on comprendre dans le public qu'un hôtel est une exploitation commerciale comme les autres qui a besoin pour tourner d'un certain chiffre d'affaires annuel plus ou moins régulier et que ce chiffre d'affaires ne peut être obtenu que par une occupation plus ou moins constante. Si l'hôtel est vide 320 jours par an, ce n'est pas quelques «pointes» qui lui permettront de compenser les pertes qu'il fait pendant le reste de l'année. Les hôtels saisonniers sont spécialement atteints par la crise que nous traversons car, comme ils sont fermés pendant une partie de l'année, ils devraient travailler à plein rendement pendant leur période d'ouverture. Autrefois, les hôtels à deux saisons travaillaient bien pendant au moins 3 mois de l'année, puis les saisons sont devenues plus courtes. En été, par exemple, au lieu de s'étendre sur les mois de juin, juillet, août et septembre, elles se sont concentrées sur les mois de juillet et d'août, puis, pendant ces deux mois, l'affluente en général est devenue très moyenne, donc parfaitement insuffisante pour compenser les vides ou pour permettre de couvrir les frais généraux annuels et maintenant dans l'hôtellerie, le taux

d'occupation est tombé extraordinairement bas. L'on n'enregistre plus que quelques rares «pointes» à l'occasion des fêtes de Noël et de Nouvel an, à Pâques (du vendredi saint au lundi de Pâques) et à l'occasion de certaines manifestations (expositions, festivals, etc). Et voilà pourquoi la plupart des hôtels saisonniers ont vu leurs affaires décliner, leurs dettes s'accumuler et se trouvent maintenant acculés à la ruine; ce ne sont pas, hélas! les quatre jours de Pâques ou telle ou telle manifestation isolée qui pourront leur permettre de rétablir leur situation.

Mais, on comprend un peu les réactions du grand public qui ne voyant que rarement et justement en ces occasions spéciales, il finit par avoir l'impression que les hôtels sont toujours complets et que l'on devrait se soucier davantage du bien être des hôtes et leur donner plus de place. C'est pourquoi on ne saurait trop lui répéter et lui démontrer que les quelques journées exceptionnelles dont bénéficient certains endroits ou stations ne peuvent assurer l'existence des entreprises, si l'on ne peut compter sur une moyenne stable à côté. Or nous croyons justement savoir que les hôteliers de Neuchâtel se plaignent précisément des longs mois pendant lesquels le trafic est minime et qu'ils sont comme la plupart de leurs confrères en Suisse dans une situation peu enviable. Or, si l'hôtellerie est dans cette situation, ce n'est pas parce qu'on est mal organisé, ou qu'on ne peut assurer l'existence des entreprises, mais parce que l'on n'a pas prévu les besoins du tourisme courant et les milieux compétents cherchent par quels moyens réduire ce nombre de lits et à l'adapter aux conditions d'un tourisme normal là où c'est nécessaire, mais il ne saurait être question d'ouvrir de nouveaux hôtels.

Si les remarques du journal «Curieux» laissent songeurs, on ne peut qu'abonder dans le sens des observations faites à ce sujet par l'«Express de Neuchâtel» qui dit:

«Ce problème (hôtelier) est extrêmement important pour notre ville. On voit les hôtels du Mont-Blanc et Bellevue d'antan? Hélas, ils ont disparu précisément parce qu'ils n'avaient pas les moyens de vivre; les «pointes» de fréquentation ne suffisent pas à compenser les vides de longues semaines!»

On a concentré sur la journée de samedi trois congrès, la journée des diplomates, sans oublier les visiteurs de nos Expositions et les spectateurs de «Nicolas de Flue». C'est évidemment beaucoup à la fois alors que demain, par exemple, nous n'aurons plus rien!

Il nous faut des hôtels, il nous faut d'autres possibilités que celles que nous avons actuellement. Mais il faudrait assurer aussi une clientèle plus régulière; on ne peut pourtant construire un hôtel pour une journée (ou même deux) d'affluente par an. Tout cela devrait être coordonné, afin d'éviter des déceptions».

Comme le dit très justement l'«Express de Neuchâtel», il ne s'agit pas ici d'un problème hôtelier mais d'un problème d'organisation touristique. Pourquoi tout concentrer sur une seule journée alors que pendant le reste de l'année les hôtels de Neuchâtel auront trop de chambres disponibles par rapport au nombre de touristes qui viennent séjourner dans cette charmante localité. Répartir judicieusement ces manifestations! Voilà la tâche à laquelle doivent se consacrer les organisations touristiques. Ce faisant, elles rendront service à tout le monde, alors qu'en envisageant de construire de nouveaux hôtels, on risque fort de ne pas résoudre le problème, de s'exposer à d'amères déceptions et en définitive de nuire à l'économie générale de la ville et du canton au lieu de lui aider.

De nos sections

Société des hôteliers de Vevey et environs

Pour la seconde fois depuis la guerre, l'assemblée générale ordinaire de notre section n'a pu être convoquée que tardivement, plusieurs membres du comité ayant été mobilisés. Ce n'est que le 27 juin que l'assemblée a pu se réunir et neuf membres actifs y ont assisté.

Après lecture et adoption du procès-verbal de l'assemblée ordinaire de 1940 ainsi que des comptes présentés par Monsieur P. Droz, le comité sortant de charge était à réélire. Après 5 ans de présidence, M. Otto Riedel déclina toute réélection, malgré les pressantes sollicitations de ses collègues et amis.

Le comité dut être reconstitué comme suit: Président: M. Louis Niess, Hôtel Comte; vice-président: M. Nuss, Hôtel Nuss; secrétaire: M. Paul Jordan, dir. du Bureau officiel de renseignements; caissier: M. Paul Droz, Hôtel des Trois Rois; adjoints: M. Marcel Herminjard, Hôtel des Trois Couronnes, M. Fritz Hess, Hôtel Beau-Séjour, M. Troillet, Pension Chantemerle, Blonay.

Le rapport présidentiel constate que la section comptait à fin 1940 18 établissements avec 939 lits; sans changement sur l'effectif de l'année précédente. Trois assemblées générales extraordinaires ont été convoquées durant l'exercice.

L'année 1940 a été marquée pour la station de Vevey, par la disparition presque totale du tourisme international, les quelques clients étrangers étant surtout des personnes habitant la Suisse avant la guerre, et qui ne veulent ou ne peuvent rentrer dans leur pays, ou alors des personnes venant pour de brèves visites d'affaires. La clientèle suisse, plus nombreuse, était loin de couvrir le déchet des étrangers.

Le mois de mars a apporté un peu de mouvement supplémentaire par l'installation à Vevey d'une importante maison de la Suisse allemande, qui malheureusement nous quitte actuellement. Mais une affluente considérable de confédérés de régions frontalières, que les événements inquiétaient, mais ces hôtes ne sont pas restés longtemps.

L'occupation moyenne des lits a été de 30% contre 33% en 1939.

1940 a vu naître l'Association cantonale vaudoise des hôteliers. Notre section fait partie de cette nouvelle association qui répond vraiment à une nécessité. Elle servira d'intermédiaire entre les hôteliers et l'Etat.

Cinq congrès ont tenu leurs assises à Vevey en 1940.

M. Samuel Dutoit fut l'interprète de ses collègues et remercia M. Otto Riedel pour tout le travail qu'il a accompli durant ces 5 années de présidence, tâche parfois ardue mais qu'il sut mener à bien avec succès et beaucoup de tact. C'est avec un réel regret que ses collègues l'ont vu résigner ses fonctions.

Società alberghieri di Locarno e dintorni Importante assemblea

Nel pomeriggio del 25 giugno u. s. ebbe luogo, nella vasta sala dell'Hotel Regina in Locarno, l'annuale assemblea generale ordinaria della Società Alberghieri di Locarno e dintorni. La riunione, diretta dal Signor G. Pampaluchi presidente, alla presenza di un discreto numero di membri (parecchi gli assenti giustificati, segnatamente per servizio militare) si svolse rapida ed ordinata, fra la più cordiale attenzione e simpatia dei soci.

L'ordine del giorno era assai laborioso e tutte le trattande vennero svolte con vivo interesse. I presenti hanno ascoltato con molta attenzione la relazione del Comitato sulla gestione annuale e rilevato con piacere l'opera intensa svolta dalla direzione del sodalizio in favore degli associati.

Vennero approvati i conti dell'anno scorso e votati pure i bilanci preventivi per l'anno 1941. Con una decisione votata all'unanimità l'assemblea ha stabilito la tassa annua della nuova gestione in ragione di Fr. 2,50 per letto. Una interessante discussione avvenne attorno all'importante ordine del giorno dell'assemblea federale dei delegati che avrà luogo a Losanna il 3 e 4 luglio p. v. alla quale riunisce la sezione di Locarno sarà rappresentata da una delegazione.

Allo stesso tempo, presi conoscenza che quest'anno il Comitato federale della festa del 1. agosto ha incaricato le sezioni svizzere della Società Alberghieri della vendita del distintivo del Natale della patria, si dichiarano pronti a dare la loro opera perchè sia raggiunto un patriottico buon risultato.

Pour remplacer les employés d'hôtel mobilisés

La situation du marché du travail dans l'industrie hôtelière continue à être fort décevante. D'une part, de nombreux employés supérieurs, de carrière, qualifiés n'ont pas de travail et, d'autre part, on ne trouve pas les employés auxiliaires qui sont absolument nécessaires. A cela s'ajoute encore le chaos que le travail surnois des bureaux de placements privés crée dans ce domaine.

Un grand nombre d'employés d'hôtel et de restaurateurs qualifiés sont depuis de longs mois «volontairement» au service militaire et les efforts faits jusqu'ici pour permettre à ces soldats de réintégrer leur profession ont malheureusement échoué pour diverses raisons que nous n'avons pas à discuter ici.

Si, depuis juillet 1940, on a surtout mobilisé l'élite, on appelle maintenant pour les relever les classes d'âge moyennes et les soldats plus âgés. Pour des raisons de défense nationale, les dispenses ne sont accordées qu'au compte-gouttes car, en principe, tout soldat suisse doit faire du service actif. A l'exception de quelques jours de congé qui ne seraient utiles ni aux employés ni aux employés, les congés prolongés sont fort rares, et les autorités de l'armée ne tiennent malheureusement pas suffisamment compte des conditions particulières de l'hôtellerie saisonnière.

Nous nous trouvons donc devant la situation suivante: nous avons des employés qui sont disponibles du fait qu'ils ont été mis de piquet et qui restent à l'écart de la profession, alors que des places occupées par des employés mobilisés doivent être repourvues. C'est pour cela que les deux seuls services de placement compétents en ce domaine, soit celui de la Société suisse des hôteliers et celui de l'Union Helvetia voudraient remédier à cette situation et trouver un procédé de compensation qui satisfasse patrons et employés.

Comme il s'agit d'une action d'envergure, nous comptons sur l'appui total des employeurs et des employés qu'ils fassent partie de nos Sociétés ou non. Ce n'est pas avec des demi-mesures ou en s'en remettant au hasard que nous surmonterons la situation. Des conditions exceptionnelles exigent des moyens exceptionnels.

Patrons! qui avez besoin de main-d'œuvre pour remplacer vos employés mobilisés, demandez donc au service de placement de la Société suisse des hôteliers, Bâle 2 (Tél. 27933) le formulaire officiel nécessaire à cet effet.

Employés! qui désirez remplacer vos collègues mobilisés, adressez-vous au service de placement de l'Union Helvetia, Lucerne (Tél. 25551), pour demander également le formulaire officiel, même si vous êtes déjà inscrits à l'Hôtel Bureau ou au bureau de l'Union Helvetia.

Service de placement de la Société suisse des hôteliers, Bâle.

Service de placement de l'Union Helvetia, Lucerne.

Su proposta del Sig. Sigg., l'assemblea ha votato un caloroso plauso al Comitato che con tanta cura ed amore ha diretto il sodalizio in questi anni difficili.

Alla fine della seduta, il Sig. Dr. Bächli, capo redattore del giornale professionale «Schweizer Hotel Revue» ha tenuto ai presenti una lunga conferenza sui problemi in esame ed in istudio presso le competenti autorità, problemi che vivamente interessano la classe alberghiera e turistica. L'oratore, seguito attentamente dall'uditorio, ha trattato con maestria e con competenza tutta una serie di idee e di progetti che attendono una soluzione. Alla fine della seduta il Sig. Dr. Bächli venne calorosamente complimentato. Anche il Signor Stalder, controllore dell'Associazione Svizzera degli alberghi, occasionalmente presente, ha spiegato ai membri locarnesi e quanto sia il lavoro che gli organi dirigenti del movimento alberghiero svizzero compiono in favore ed a difesa degli interessi di questa classe. Ebbe anch'esso un giusto plauso.

L'assemblea si chiuse con un ringraziamento espresso da parte del presidente all'indirizzo del conferenziere e coll'augurio a tutti i soci di poter registrare una buona annata di lavoro. -B. O.

Divers

Le cinquantenaire de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs

Les délégués de la Société suisse des cafetiers et restaurateurs ont siégé deux jours à Berne, sous la direction de M. Charles Herzog, président central (Zurich). Cette assemblée coïncide avec le 50e anniversaire de la fondation de la société; 200 délégués environ des associations cantonales et locales étaient présents.

Lors de la discussion, les problèmes touchant à l'économie de guerre ont été spécialement traités. La hausse rapide des prix, notamment,

donne lieu à une forte inquiétude, parce qu'elle risque de faire disparaître de nombreux établissements. La Société suisse des cafetiers et restaurateurs demande, avec énergie, la réalisation d'une politique économique qui tienne compte de ses exigences. Elle manifeste unanimement sa volonté de faire son possible pour aménager des cantonnements pour la troupe et pour lui procurer la subsistance. Elle prend connaissance avec satisfaction du nouveau règlement sur les indemnités.

L'Assemblée des délégués a donné au comité central des pouvoirs propres à faire régulariser, obligatoirement, les prix des hôtels et pour con-

clure une convention avec la Société des hôteliers.

Notre Société était représentée à l'assemblée jubilaire par une délégation comprenant le Dr H. Seiler, président central, M. E. Elner, vice-président, et le Dr M. Riesen, directeur. Les autorités fédérales et cantonales étaient largement représentées. Parmi les nombreux discours, mentionnons ceux de M. Herzog, président central et celui de Meng, vice-président, président de la Société des restaurateurs de Vevey qui prononça l'allocation en français. Notons encore que le Dr H. Seiler prit la parole au nom des hôteliers et M. Hunziker au nom de l'Association du tourisme.

Trafic et Tourisme

Changement de direction

Nous avons déjà signalé que M. Fugner allait quitter la direction de *Golf-Hôtel à Montreux* pour reprendre à son compte la direction et l'exploitation de l'*Hôtel Monney* à Montreux également. Certains faux-bruits ayant couru sur le *Golf-Hôtel*, son propriétaire, M. René Capt, nous fait savoir qu'il assumera lui-même l'exploitation de cet établissement à partir du 1er juillet. Il assure chacun de sa loyale collaboration. Nous lui adressons nos meilleurs vœux de succès.

Nouvelles personnelles

Pour se rendre dans le Bas-Valais

Il est nécessaire d'avoir un laissez-passer pour circuler dans la zone frontalière Gueroz, Salvan, Châtellard, Les Dranses, Champex, Vissoie, Chemin, Verbier, Ravoire, col de la Forclaz, Champéry, Morgins, Le Bouveret.

Les laissez-passer sont délivrés sur présentation d'une pièce d'identité avec photo par les bureaux de la police frontalière du Bas-Valais, à Martigny-Bourg, Saint-Maurice, Vouvry, Monthey, Sion et Sierre.



Teppichhaus St. Gallen Zürich

Unsere Einnahmen- und Ausgabenbücher (Rekapitulation)

sind unentbehrlich für Monats- u. Jahresabschluss
• Muster stehen zu Diensten

Koch & Utinger, Chur

Seit vielen Jahren bestehende

grössere Hotelpension in Zürich (am Zürichberg)

mit guter Stammkundschaft, ist an bestausgewiesenen Fachmann unter günstigen Bedingungen zu VERKAUFEN. Offerten unter Chiffre H. P. 2238 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

Ziehung 8. Juli

Trefferplan

1 Treffer zu Fr. 30,000.-	150 Treffer zu Fr. 200.-
1 Treffer zu Fr. 10,000.-	300 Treffer zu Fr. 100.-
2 Treffer zu Fr. 5,000.-	400 Treffer zu Fr. 50.-
5 Treffer zu Fr. 2,000.-	3,000 Treffer zu Fr. 20.-
60 Treffer zu Fr. 1,000.-	20,000 Treffer zu Fr. 10.-

600 Extra-Treffer zu Fr. 15.-

Einzel-Los Fr. 5.-, Serie zu 10 Losen Fr. 50.- (mit einem sicheren Treffer und weiteren 10 Gewinnchancen) erhältlich bei allen mit dem Roten Klebblatt-Plakat gekennzeichneten Verkaufsstellen und Banken, sowie im Offiz. Lotteriebüro, Mueschelerstrasse 45, Zürich, Tel. 3.76.70. Losbestellungen (Losbetrag zuzüglich 40 Rp. für Porto und 30 Rp. für die Ziehungsliste) auf Postcheckkonto VIII/27600 oder gegen Nachnahme.

INTERKANTONALE
Landes-Lotterie

Was ist eigentlich Bier?

Bier wird aus Reinkultur 3-4 Monate des Bieres u. Eiweissalze. Diese ein Genussmittel des Hopfens von 3,5-4%, Getränke, wirkt

Gerstenmalz und Hopfen gebraut, mit in gezüchteter Hefe vergoren und hernach im Lagerkeller ausgereift. Der Extrakt besteht vorwiegend aus Kohlenhydraten u. Stoffen und enthält daneben noch Mineralstoffe. Diese Stoffe sind leicht verdaulich. Bier ist also ein Genussmittel mit Nährwert. Die beruhigende Wirkung des Hopfens ist seit alterher bekannt. Der Alkoholgehalt von 3,5-4%, übrigens der niedrigste aller vergorenen Getränke, wirkt verdauungsfördernd und appetitanregend.

Bier ist ein Genussmittel mit Nährwert

Alkoholgehalt von:	
Bier	3,5 - 4%
Most	5 - 6%
Wein	9 - 12%
Branntwein	43%
Reiner Kognak	55%
Trester Branntwein	70%

Allgermanisches Biertrinkhorn aus dem Jahre 1 n. Chr.

Champagnes

Sommes acheteurs Champagnes français toutes marques.
Faire offres TRANSEA S. A. 4, Plantamour, Genève.

PYRO WURST

Gut und haltbar
WURSTFABRIK RUFF ZÜRICH

Stets frische

Süsswasser- u. Meerfische Bratpoulets

1000/2000
Kistenweise per kg Fr. 4.35
ab Buchs " " " Fr. 4.25

Konserven, Oel etc.
Stoessel, Comestibles
Burgdorf, Tel. 94.

HYGIENISCHE

Bedarfsartikel und Gummiwaren
Spezialmarke „Fronms Act“
8.60; „Neversitz“ 4.50 p. Dm.
Preisliste Nr. 10 mit dem
Recht auf interessanten
Gutschein gratis, verschlossen.

Sanitätsgeschäft P. Hübcher
Seefeldstrasse 4, Zürich 8,
Telephon 431 09.

Leichtes Putzen

von Plättli, Stein, Holz, Aluminium, Kupfer mit

Krisif im Grassflacon

ADA im Eimer

Henkel & Cie. A. G., Basel KD 48 b

An alle HOTELS mit Kohlen-Herden!

Eine kriegswirtschaftlich wichtige und auch für die Nachkriegszeit bedeutende Erfindung ist das Brandis-Spargebläse für Koksfeuerung. Jeder Herdbesitzer sollte diese Erfindung prüfen. Wer dieses Gebläse an seinem Herd montieren lässt, was eine einfache Sache ist, kann bis zu 60% Brennstoff sparen. Zeitersparnis ist damit ebenfalls verbunden. Die Staub- und Russplage verschwindet! An Stelle von Kohle wird Koks verwendet. Das Feuer kann wie eine Gasflamme reguliert werden! Ein Griff und das Gebläse arbeitet. Einfacher konnte das Problem nicht gelöst werden.

Ein Basler Hotelier schreibt:

«Nachdem die Feuerung seit mehr als einem halben Jahr bei mir ununterbrochen im Betrieb steht, hat sich deren Brauchbarkeit aufs eindrucklichste bewiesen. Ohne die Leistung des Herdes irgendwie zu beeinträchtigen, brauchen wir jetzt noch 45—55 kg Koks, statt wie früher 100—120 kg Kohle pro Tag. Durch die Umstellung auf Koks wurde der Betrieb viel sauberer, die Rauchbelästigung durch unser Kamin existiert nicht mehr und wir haben bedeutend weniger Russ in den Rauchzügen.»

Wir erklären uns bereit, jeden bestellten Apparat nach 14-tägigem Gebrauch auf eigene Kosten wieder abzumontieren, falls seine Benutzung nicht befriedigen sollte.

ZENT AG. BERN, Ostermundigen

In einem ausführlichen Prospekt geben wir Ihnen alle erforderlichen Angaben. — Verlangen Sie diesen Prospekt möglichst unter Angabe der Verhältnisse in Ihrem Betrieb.

Für jede Grossküche...

ist die gute KNORR-Würze ein unentbehrlicher Helfer. Ein paar Tropfen und Fisch und Vogel, Suppen, Gemüse, Salate, Saucen und Braten schmecken viel feiner. Wo der Küchenchef mit KNORR-Würze würzt, loben die Gäste das Essen. • KNORR-Würze in Original-Standflaschen à 1400 g sowie in Korbfaschen zu 5, 10 und 25 kg.

Knorr-WÜRZE